



DOMAINE DOUDET
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1^{ER} CRU « EN REDRESCUL » (MONOPOLE)

CEPAGE

Chardonnay.

VIGNOBLE

Situé à 3 km au nord de Beaune dont il est limitrophe, ce beau village s'étend au sortir d'un grand vallon. Les 1ers Crus en blanc sont une véritable curiosité et notre monopole est tout à fait unique. La vigne ne peut être travaillée qu'à la main et à cheval en raison de sa pente.

LE SOL

Argilo-calcaire principalement. Culture de la vigne en lutte raisonnée. La vigne du « Redrescul » est le seul 1^{er} Cru exclusivement blanc de l'appellation. C'est aussi la vigne la plus en pente du village. La parcelle est labourée au cheval.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange manuelle sélectionnée sur table de tri. Contrôle des températures. Pressurage en pressoir pneumatique, débouillage et début de fermentation en cuve inox, puis descente immédiate en cave en fûts de chênes.

Elevage en fûts à 100% dont 25% de fûts neufs et le reste en fûts de 1 an pendant 15 mois.

DEGUSTATION

Robe cristallin d'un or jaune pâle aux très légers reflets verts. Le nez minéral est fin et expressif. La bouche fraîche et fine est tendue sur une pure minéralité que l'on devinait déjà au nez. Le vin, délicatement boisé possède une élégance qui confirme son statut et sa personnalité due à son terroir original.

GARDE ET SERVICE

A garder entre 5 et 8 ans. Température de service : 15-16°C.

Ce vin est évidemment recommandé pour accompagner tous les coquillages (Saint Jacques) et les poissons grillés (rougets, dorade, cabillaud aux endives) ou cuisinés en sauces qui ne seront pas trop épicés dans sa jeunesse.

