



DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

VOLNAY



CEPAGE

Pinot Noir

VIGNOBLE

Ce village célèbre pour ses vins fins est situé dans la Côte de Beaune entre les villages de Meursault et de Pommard où il jouit d'une très belle exposition en haut du coteau. Il produit exclusivement des vins rouges qui sont toujours caractérisés par leur souplesse et leur finesse ce qui ne les empêche pas de posséder un terroir de forte personnalité. Ce premier Cru est issu d'une seule parcelle, orientée plein Est.

LE SOL

Marnes calcaires et éboulis argilo-calcaires.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles triées. Contrôle des températures. Egrappage Total. La fermentation sous températures contrôlées, s'effectue en cuve ouverte pendant 17 jours avant un pressurage pneumatique.

Elevage en fûts à 100% dont 20% de fût neuf durant 14 mois.

DEGUSTATION

Robe rubis profonde et brillante aux légers reflets noirs. Le nez à la fois animal et floral propose des nuances de myrtille et de pivoine sur une base sauvage marquée par un fruit très mûr. La bouche est gourmande et voluptueuse laissant apparaître des tannins fondus. La perception un peu animale de la fin de bouche et l'équilibre général de ce beau vin (acidité, tannins, constitution générale) laissent augurer d'un beau vieillissement pour le futur.

GARDE ET SERVICE

A boire jeune ou à garder jusqu'à 15 ans. Température de service : 15-16°C

Ce vin est conseillé assez jeune avec des canards rôtis et des viandes blanches comme le filet mignon mais aussi une bonne andouillette. Plus tard, on pensera aussi à un navarin d'agneau, un pot au feu ou des rognons de veau.