



DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

BEAUJOLAIS-VILLAGES



CEPAGE

Gamay.

VIGNOBLE

Cette appellation est produite sur 38 villages, situés au nord de la région du Beaujolais. Le Gamay s'y épanouit parfaitement, et donne naissance à des vins mondialement connus et appréciés, pour leur fraîcheur et leur côté fruité.

LE SOL

Sables granitiques.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Traditionnelle. Vendanges manuelles. Suivi par un procédé de macération semi-carbonique. Les grappes entières sont vinifiées en cuves inox pour produire des vins très fruités.

Elevage en cuves inox durant 9 mois.

DEGUSTATION

La robe est couleur rubis intense. Le nez plaisant dégage des arômes de fruits rouges (framboise, fraise et cerise). En bouche, ce vin est frais et agréable. Fruité, fraîcheur, plénitude, tous les éléments sont réunis pour prendre plaisir en le dégustant.

GARDE ET SERVICE

A boire dès à présent ou sous 2 à 3 ans. Température de service idéale : 12-13°C.

Ce Beaujolais-Villages se mariera très bien avec des repas légers, comme des pique-niques et des salades. Il se marie également bien avec les viandes rouges rôties et les viandes blanches, tout comme avec les fromages (pas trop puissants).