



DOMAINE DOUDET
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

BEAUNE 1^{ER} CRU « CENT VIGNES »



CEPAGE

Pinot-Noir.

VIGNOBLE

Situés au cœur de la Côte de Beaune, une très grande majorité des climats de l'appellation sont classés en 1^{er} Cru. Celui-ci, réputé, s'étend doucement en bas de coteau et possède une personnalité certaine qui justifie sa belle réputation. Notre vigne est âgée de 45 ans.

LE SOL

Sol argileux et légèrement calcaire dont l'exposition s'oriente à l'est. Culture exclusive de tout engrais ou traitement chimique (lutte raisonnée).

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles triées à la vigne et ensuite au domaine sur table de tri. L'égrappage est total. La fermentation alcoolique en cuve ouverte se déroule avec un contrôle précis des températures. Les raisins ont macéré avec l'intervention d'un pigeage quotidien.

Elevage en fûts de chêne, dont 25% de fûts neufs et le reste en fûts de 1 année durant une période de 14 mois.

DEGUSTATION

Robe pourpre et intense, qui dévoile une belle concentration. Le nez est puissant et démonstratif. La dégustation s'ouvre sur des cerises kirschées et des notes sanguines accompagnées d'une légère torrification. La bouche dévoile ensuite des nuances plus proches du terroir ou apparaissent, fondus avec élégance, la réglisse, le sous-bois, la finale étant légèrement épicée. L'ensemble est relativement tendre et souple et possède une bonne persistance sur le palais.

GARDE ET SERVICE

A conserver entre 5 et 15 ans. Service aux alentours de 15°C.

Ce vin accompagne agréablement, jeune, toutes les volailles et les viandes rôties (un magret de canard, un gigot d'agneau ou une pièce de bœuf rôtie). Après 6 à 7 années c'est un vin qui saura se marier avec des cuisines plus sophistiquées à base de sauces marinées, de gibiers à plumes et de venaison plus tard.

WWW.DOUDETNAUDIN.COM