



DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU « LES CORBEAUX »



CEPAGE

Pinot Noir

VIGNOBLE

Ce village réputé de la Côte de Nuits est caractérisé par l'importance de ses Grands Crus (9), la surface de son vignoble (600 Ha de vignes) et la puissance des ses vins qui s'associe à une grande capacité au vieillissement. Le village ne produit que des vins rouges.

LE SOL

Sol calcaire avec une bonne proportion de marnes argileuses

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles triées. Contrôle des températures. Egrappage.
Fermentation en cuve ouverte assez longue 16 jours avant pressurage.
Pigeage manuel. Elevage en fûts à 100% dont 20% de fût neuf durant 17 mois.

DEGUSTATION

Robe rubis soutenue aux nuances grenat. Nez très typé Côte de Nuits, avec des arômes très présents de sous-bois. Ce Gevrey Chambertin 1^{er} Cru présente une belle structure et un bel équilibre en bouche. Les tannins, présents mais soyeux, auront tendance à s'attendrir avec l'âge. Le vin présente enfin une forte personnalité du terroir de Gevrey-Chambertin.

GARDE ET SERVICE

A garder entre 10 et 20 ans. Température de service idéale : 15/16°C.

Ce vin sera conseillé pour la grande cuisine traditionnelle ; Gigot de mouton, bœuf mariné ou en sauce, civets, coq au vin, pâtés de gibiers. Les fromages puissants seront parfaitement accompagnés dès que le vin aura vieilli quelques années.