



DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

GIVRY



CEPAGE

Pinot Noir

VIGNOBLE

Ce village, situé au cœur de la Côte chalonnaise est peut-être le plus attachant par la spécificité de ses vins qui compensent par la qualité de la production une surface relativement réduite. Le village dispose de très bons terroirs pour une appellation plantée, très majoritairement en pinot noir.

LE SOL

Calcaire renforcé de marnes. Assez caillouteux en coteaux. Orientation Est.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles triées. Contrôle des températures. Egrappage total. Fermentation en cuve ouverte 12 jours avant pressurage. Le pigeage manuel est quotidien.

Elevage à en fûts à 100% dont 20% de fût neuf durant 10 mois.

DEGUSTATION

La robe rubis est brillante. Le nez friand dévoile des arômes de framboise très mûre et de cassis. En bouche le vin est tonique, marqué par des arômes de terre mouillée. L'ensemble est accompagné de petits tannins très fins soutenus par une bonne acidité qui vont demander une bonne année pour se fondre.

GARDE ET SERVICE

A boire d'ici 2 à 3 ans. Température de service idéale : 14°C.

Jeune, ce vin est conseillé pour accompagner les volailles, les viandes blanches (un lapin au romarin ou un carré de veau aux petits légumes). Eviter les cuisines trop riches ou épicées.