



DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

MARANGES 1^{ER} CRU

« LES CLOS ROUSSOTS »



CEPAGE

Pinot Noir

VIGNOBLE

Situé tout au sud de la Côte de Beaune, ce vignoble contigu à Santenay s'étend sur les villages suivants : Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. L'appellation possède quelques premiers Crus dont « Les Clos-Roussots » qui jouxte le « Clos Rousseau » situé sur la commune de Santenay. Vigne exposée Est/Sud-Est.

LE SOL

Le vignoble est implanté sur des sols argilo-calcaires liasiques. Les sols en pente sont bien structurés et drainés sur des versants chauds et bien protégés.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles triées. Contrôle des températures. Egrappage. Fermentation en cuve ouverte 14 jours avant pressurage. Pigeage manuel quotidien. Elevage en fûts à 100% dont 20% de fût neuf durant 13 mois.

DEGUSTATION

Jolie robe brillante vermillon aux reflets bruns. Le nez est animal et parfumé de kirsch, il révèle une belle maturité du fruit s'ouvrant sur des arômes de fruits noirs (framboise et cerise noire). Rond, séducteur, vif, mais sans agressivité, le vin est équilibré. C'est un joli 1^{er} cru de la Saône et Loire souvent trop méconnu au bon rapport qualité-prix.

GARDE ET SERVICE

A boire ou à garder entre 7 et 8 ans. Température de service idéale : 15°C.

Ce vin accompagne agréablement les charcuteries mais aussi jeune, une andouillette par exemple. Viandes blanches ; volailles mais aussi toutes les viandes rôties et les grillades. Enfin les fromages affinés seront aussi bien mis en valeur.