



DOUDET - NAUDIN  
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

## MARSANNAY



### CEPAGE

---

Pinot Noir

### VIGNOBLE

---

Situé à 5 km au nord de Gevrey-Chambertin, le village de Marsannay possède son appellation depuis 1987. C'est aussi la seule appellation communale de Bourgogne à produire les trois couleurs ; Rouge, Blanc et Rosé. Les vins jouissent d'une bonne situation géographique au nord de la Côte de Nuits.

### LE SOL

---

Le sol est composé d'un épais cailloutis calcaire. Vignoble exposé à L'Est.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

---

Vendange manuelle triée. Contrôle des températures. Egrappage.  
Fermentation en cuve ouverte durant 15 jours avant pressurage.  
Elevage en fûts à 100% dont 20% de fût neuf durant 14 mois.

### DEGUSTATION

---

Robe rubis sombre aux nuances grenat. Le nez est frais et friand avec une dominante de baies de cassis, et de nuances sauvages. La bouche fraîche est concentrée et confirme le fruit (mûre, cassis) enrobée dans des tannins fins et élégants. La persistance en bouche est très agréable, ce qui rend le vin un peu gourmand. La finale est très légèrement épicée.

### GARDE ET SERVICE

---

A garder entre 3 et 5 ans. Température de service : 15-16°C.

Ce vin, dans sa jeunesse, accompagnera toutes les volailles (une poule au pot) et notamment les viandes blanches (un tendron de veau braisé, une blanquette de veau). Il escortera aussi à souhait une souris d'agneau ou un chou farci. Après 5 années, privilégiez les viandes cuisinées en sauces ou en ragoût. Il s'adaptera à tous les plats mijotés en sauce, les gibiers à plume et accompagnera avec succès des fromages affinés.