



DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

PINOT NOIR VIN DE FRANCE



CEPAGE

100% Pinot Noir

VIGNOBLE

Ce vin de France Pinot Noir est issu de vignobles implantés dans les meilleurs terroirs « frais » du Languedoc : Les contreforts des Cévennes, le long de la vallée de l'Aude et du canal du Midi, là où sont produits les meilleurs Pinot Noir.

LE SOL

Argilo-calcaire principalement. Faibles rendements.

VINIFICATION

Macération à froid d'une semaine suivie d'une fermentation d'une semaine, sous contrôle des températures. Elevage en cuves inox.

DEGUSTATION

Belle robe aux nuances rubis. Le nez révèle des arômes de fruits rouges et des notes florales. Vin de plaisir par excellence, ce Pinot Noir Vin de France possède une bonne persistance en bouche, avec des arômes de fruits rouges et noirs. Le vin est très fruité et rond, tout en harmonie. Doudet-Naudin, producteur de grands vins de Bourgogne depuis 1849, met à profit son savoir-faire pour sublimer ce cépage mythique.

GARDE ET SERVICE

A boire maintenant ou garder jusqu'à 3 ans. Service autour de 14°C.

A déguster avec une viande blanche rôtie ou grillée, de la charcuterie ou encore des fromages légers.