DOUDET - NAUDIN

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

Cette appellation est produite sur 38 villages, situés au nord de la région du Beaujolais. Le Gamay s'y épanouit parfaitement, et donne naissance à des vins mondialement connus et appréciés, pour leur fraicheur et leur côté fruité.

Gamay

Traditionnelle. Vendanges manuelles. Suivi par un procédé de macération semi-carbonique. Les grappes entières sont vinifiées en cuves inox pour produire des vins très fruités.

Elevage en cuves inox durant 9 mois.

Sables granitiques.

DÉGUSTATION

La robe est couleur rubis intense. Le nez plaisant dégage des arômes de fruits rouges (framboise, fraise et cerise). En bouche, ce vin est frais et agréable. Fruité, fraicheur, plénitude, tous les éléments sont réunis pour prendre plaisir en le dégustant.

À boire dès à présent ou sous 2 à 3 ans.
Température de service idéale : 12-13°C.

Ce Beaujolais Village se mariera très bien avec des repas légers, comme des salades par exemple. Il se marie également bien avec les viandes rouges rôties et les viandes blanches, tout comme avec les fromages (pas trop puissants).

3 rue Henri Cyrot, 21 420 Savigny-lès-Beaune
+33 3 80 21 51 74 - www.doudetnaudin.com