DOMAINE DOUDET

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

Située sur la commune de Savigny-lès-Beaune, cette parcelle (monopole), attenant à notre chai, appartient au Domaine et pourrait sans doute pretender à l'appellation Savigny-lès-Beaune…. Minuscule, c'est une parcelle de vieilles vignes (plus de 45 ans).

Chardonnay

Vendange traditionnelle.

Elevage en cuves inox thermorégulées dans notre cave.

Sols crayeux et calcaires.

DÉGUSTATION

Robe dorée claire et brillante. Le nez élégant exprime des notes légèrement citronné ainsi que l'amande douce. La bouche est puissante, avec une bonne acidité. Il révèle une certaine personnalité ; assez puissant pour un Bourgogne Chardonnay qui se distingue aussi par sa persistance en bouche. On retrouve aussi des petites noisettes et un fondant boisé qui termine la dégustation sur des notes légèrement épicées.

Température de service : 11 à 13°C.

Ce vin s'accorde avec tous les crustacés (Saint Jacques), les poissons grillés (rouget, dorade) ou accompagnés de sauces pas trop épicées.

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