DOUDET - NAUDIN

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

Volnay est situé en hauteur sur la Côte de Beaune, où ses vignes s'étendent à perte de vue.

Pinot Noir

Vendanges manuelles et vendanges triées.

Elevage de 18 mois en fût de Chêne.

Argile calcaire.

DÉGUSTATION

Ce vin sombre et intense déploie un nez séduisant et somptueux de prune mêlé à des notes de violette, de groseille, de cerise et légèrement boisées. Concentré et complexe, il s'exprime dans de nombreuses nuances, avec un velouté délicat accompagné d'une immense intensité aromatique. Corsé, avec des tanins denses et mâchus, c'est un vin destiné au vieillissement.

Température de service: 14 à 16°C.

Il s'associera à un dîner classique composé d'un magret de canard à l'orange ou d'une volaille mijotée. Les gourmands les plus téméraires l'accompagneront d'un généreux tajine marocain, d'un gratin de pommes de terre ou de courges. Son intensité sera parfaite avec des fromages affinés.

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