DOUDET - NAUDIN

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

Village réputé de la Côte de Beaune, Aloxe-Corton est situé au pied du Mont Corton. Il produit principalement des grands Crus mais aussi des appellations villages et quelques premiers crus.

Pinot-Noir

Vendanges manuelles. Tri manuel des grappes sur une table puis égrappage total. Fermentation en cuve durant 18 jours avant un pressurage pneumatique.
Vin descendu en fûts de chêne par gravité.

Elevage en fût de Chêne pendant 15 mois.

Calcaires marneux et argileux.

DÉGUSTATION

Robe sombre et soutenue aux reflets grenats. Le nez est droit, net et concentré. Les arômes ressentis reflètent la concentration et les fruits noirs. La bouche séduit par sa présence onctueuse et gourmande tout en gardant finesse et équilibre. Le kirsch et le pruneau répondent aux tannins élégants et aux petites épices du terroir dans un ensemble harmonieux.

À garder en cave entre 5 et 15 ans.
Température de service idéale : 15-17°C.

Cet Aloxe-Corton accompagnera avec bonheur toutes les viandes grillées ou rôties (jeune) puis les plats en sauces mijotées, (ragoûts, viandes en sauces à base de vins). Ensuite c'est le gardien idéal des grands plats et des gibiers (après 8 années) et bien entendu tous les fromages classiques.
Une valeur sure.

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