DOUDET - NAUDIN

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

Isolée géographiquement des autres vignobles bourguignons, cette région jouit d'une singularité liée à a typicité et sa localisation. Chablis ne produit quasiment que des vins blancs, classés en village, premiers crus et grands crus connus dans le monde entier.

Chardonnay

Traditionnelle pour les blancs: Pressurage pneumatique.

Elevage en cuves inox pendant 10 mois.

Sol marneux et calcaire.

DÉGUSTATION

Belle robe d'or pâle brillante aux très légers reflets verts. Le nez est fruité et expressif sur des notes d'agrumes et de tilleul mais aussi de fruit à chair blanche, le tout avec une dominante minérale. En bouche, ce 1er Cru démontre une belle richesse et une réelle typicité qui lui vient de son terroir, avec une dégustation ciselée et élégante, non dénuée de fonds. L'ensemble s'arrondira dans les 3 années à venir.

À boire maintenant ou à garder entre 5 et 8 ans.
Service autour de 11-13°C.

Ce Chablis 1er Cru Montmains est recommandé pour accompagner tous les coquillages et les poissons.
Il accompagnera avec succès une tartine de chèvre frais, un saumon cru mariné ou des gambas grillées. Après trois années, il sera recommandé pour des plats classiques comme un pavé de cabillaud, des lasagnes de saumon. Enfin plus tard on l'imaginera accompagner une côte de veau ou une volaille crémée (après 5 à 6 années).

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