



DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —



L'Appellation Montagny est produite sur 4 petites communes (principalement Montagny les Buzy) est l'appellation la plus méridionale de la Côte Chalonaise. Curieusement plus réputé à Londres ou à New-York qu'à Paris, le Montagny (AOC depuis 1936) produit 90 hectares d'Appellation Village et 200 Hectares classés en premiers Crus voués entièrement aux vins blancs où le Chardonnay s'exprime superbement.



Chardonnay



Vendanges manuelles et tri de la vendange. Contrôle des températures. Pressoir pneumatique. Après un début de fermentation en cuve inox les vins sont descendus en cave où l'élevage est suivi avec délicatesse.



Elevage en fûts à 100% pendant 12 mois.



Calcaire et argileux.

DÉGUSTATION

Le nez est expressif marqué des notes minérales (fleurs blanches et les agrumes). En bouche le vin est croquant, fruité et bien sur élégant par sa minéralité. C'est donc un bel équilibre que propose ce vin riche et charmeur.



À garder 5 à 6 ans.
Température de service idéale : 12-13°C.



Ce vin accompagnera avec délice un poisson de rivière (filet de sandre, une friture) ou de mer (cabillaud, filet de julienne, tartare de poisson,). C'est bien évidemment avec les poissons qu'il se révèle le mieux.



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

