



DOMAINE DOUDET
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

PERNAND-VERGELESSES

« LES NOIRETS »



CEPAGE

Pinot Noir.

VIGNOBLE

Situé à 6 km au Nord de Beaune, ce village est niché tout contre les grands Crus de Corton et Corton Charlemagne. Notre vigne située sur le climat « Les Noirets » est une parcelle plantée au pied du Mont Corton à l'entrée du Village de Pernand-Vergelesses.

LE SOL

Marnes argileuses principalement. La vigne, localisée en bas de coteau s'étend en pente douce. Elle est cernée par les premiers crus de Pernand et le Grand Cru. La vigne est cultivée en lutte raisonnée sans pesticide ni traitement chimique.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles triées. Contrôle des températures. Egrappage. Fermentation en cuve ouverte sur une durée de 18 jours avant un pressurage pneumatique.

Elevage en fûts à 100% dont 20% de fût neuf durant 15 mois.

DEGUSTATION

Robe rubis aux reflets bruns. La bouche est franche et fraîche. Elle dévoile un fruit rouge mûr ou l'on devine la framboise, le cassis et la cerise noire. Le tout est enveloppé en bouche par des tannins fins très légèrement torréfiés qui lui donnent un caractère agréable sans la moindre amertume.

Cet équilibre général en fait un vin abordable par tous les amateurs, tout en possédant une réelle personnalité avec son style finalement plutôt féminin.

GARDE ET SERVICE

Potentiel de 5 à 10 années. Température de service conseillée : 15°C.

C'est un vin qui sera recommandé pour accompagner les viandes (blanches ou rouges) rôties ou grillées tels qu'un rôti de porc, un filet mignon de veau, un poulet rôti, mais aussi une très grande variété de fromages. Sa souplesse sans agressivité, son terroir sans excès de tannins le recommandent pour tous les palais exigeants.