



DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

PETIT CHABLIS



CEPAGE

Chardonnay.

VIGNOBLE

Campé dans la partie septentrionale de la Bourgogne et mondialement connu ce vignoble vit à part du reste de la Bourgogne. La nature du climat et des sols a fait de ce secteur un ensemble totalement voué au Chardonnay sur près de 4000 hectares.

LE SOL

Dit du « Kimméridgien » calcaires argileux et marnes (fossiles).

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges machines, pressurage pneumatique et utilisation des maîtrises de températures pour optimiser chaque millésime. Elevage 9 mois en cuves inox. Les lies sont élevées en suspension pour apporter un léger moelleux.

DEGUSTATION

La robe d'or blanc aux légers reflets verts est cristalline. Le nez est concentré sur des notes de fruit mûr. (Pomme, pêche blanche) et de fleur blanche (acacia). La bouche, franche et nette, possède une tonicité mais aussi une jolie matière qui s'ouvre immédiatement sur les agrumes. Avec personnalité, ce Petit Chablis séducteur et vif montre qu'il a de la ressource et qu'il va se bonifier avec le temps sur des notes minérales et aussi une onctuosité qui va se développer rapidement.

GARDE ET SERVICE

A boire dès à présent ou à garder 2 à 3 ans. Température de service : 13-14°C.

Un classique avec les charcuteries. Un plateau de fruits de mer, une salade de coquillages, un carpaccio de saumon, un filet de poisson grillé: le poisson est toujours un excellent choix pour le Chablis. Ne pas oublier les moules marinières, un fromage de chèvre cendré et pourquoi pas une tête de veau sauce ravigote ? C'est aussi un excellent apéritif recommandé pour son élégance.