DOMAINE DOUDET

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

Appellation régionale de Bourgogne, notre Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune est récolté sur deux grandes parcelles (vinifiées séparément) et situées sur les terroirs qui surplombent notre village de Savigny-Les-Beaune.
Le coteau est exposé plein Est.

Pinot noir

Traditionnelle. Vendanges manuelles. Cuvaison thermo-régulée et macération effectuée pendant 16 jours avant un pressurage pneumatique.

Elevage en fûts de chêne dans nos caves pendant 12 mois à Savigny-Les-Beaune.

Principalement composé de marnes calcaires et d'une terre argileuse.

DÉGUSTATION

Sa robe rubis brillante s'accompagne d'un nez fin et fruité ou l'on découvre les arômes de mûre, de cassis et de cerise kirschée. En bouche, le vin est fin et équilibré. Son palais agréable est enrobé par des tannins fins et une finale très légèrement épicée. La persistance sur le palais est bonne. Le vin va vraiment se révéler après 2 années de bouteille, ce qui n'empêchera pas de l'apprécier sur le fruit plus jeune. Après 5 années les premières notes sauvages et animales laisseront le terroir se dévoiler pour donner un vin encore plus personnel et authentique.

À conserver de 7 à 10 ans.
Service autour de 14-15°C.

Nous suggérons toutes les viandes blanches et les volailles ainsi que les viandes rôties ou grillées pour s'accorder avec ce vin très facilement adapté à la gastronomie simple andouillettes, charcuteries, des fromages seront aussi conseillés.

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