DOUDET - NAUDIN

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

Ce village situé au sud de la Côte de Beaune est mondialement réputé pour ses vins blancs; ce qui ne l'empêche pas de posséder d'excellents rouges. Les blancs qui sont récoltés sur une soixantaine d'hectares représentent bien moins que la production de 1er Crus blancs. Ce Village planté à la limite des 1ers Crus donne régulièrement un beau vin très représentatif de son appellation.

Chardonnay

Vendange manuelle triée. Contrôle des températures. Pressurage pneumatique. Débourbage en cuve inox avant descente en cave fraîche dans nos fûts.

Elevage en fûts à 100% durant 14 mois.

Mélange d'argile et de calcaire qui prédomine.

DÉGUSTATION

Le nez est expressif et frais sur les notes d'aubépine et de fruit mûr. La bouche est minérale avec une jolie tonicité pour l'appellation.
La jeunesse du vin met en avant les fleurs blanches, les agrumes et des nuances d'amandes. C'est un vin qui affiche un bel équilibre entre la richesse et la fraîcheur. L'ensemble se caractérise par une jolie persistance sur le palais qui ne demandera qu'à se développer avec le temps.

Peut être conservé entre 5 et 8 ans.
Service à 14°C.

Ce grand vin blanc s'adapte aux mets les plus délicats tout aussi bien qu'à une cuisine plus riche et travaillée. Jeune, on l'imagine très bien accompagnant un filet de rougets aux épices, un poisson rôti au four, une coquille Saint-Jacques, mais aussi un feuilleté d'escargot, un pâté en croute ou des suprêmes de volailles avec une sauce au vin blanc. On verra aussi et plus tard des quenelles sauce Nantua.

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