



DOUDET - NAUDIN

— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —



Situé dans le Vignoble Bourguignon, les vignes sont âgées de 25 ans en moyenne.



Chardonnay
Pinot Noir
Gamay
Aligoté



Vendanges manuelles et pressurage pneumatique. Les premières pressées sont conservées. Fermentation malolactiques en cuves inox. Le « prise de mousse » a lieu en bouteilles après adjonction de sucre et des levures. Pression 5.5 à 6.5 bars
Dosage 12 G/l
Acidité entre 3.5 et 4.5 g/l.



Le vieillissement durera alors 12 à 18 mois sur lattes.



Argilo-calcaire principalement.

DÉGUSTATION

Au nez, des notes délicates de petits fruits rouges qui se confirment en bouche, notamment la grenadine et la fraise.

La bulle est fine et délicate.



À boire jeune ou à garder 3 ans.
Température de service: 10°C.



Ce Crémant de Bourgogne accompagne parfaitement vos apéritifs (par exemple avec des dés de jambon persillé), les desserts, comme un soufflé au marc de Bourgogne et conviendra aussi lors d'un repas aux saveurs épicées.



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

