



DOUDET - NAUDIN  
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —



*Situé à 3 km au nord de Gevrey-Chambertin, le petit village de Fixin, produit des vins qui sont essentiellement rouges. Les vignes contiguës à l'appellation Gevrey, possèdent beaucoup de points communs dont essentiellement une très bonne possibilité de vieillissement.*



Pinot noir



Vendange manuelle. Contrôle des températures. Egrappage. Fermentation en cuve ouverte durant 17 jours avant pressurage. Pigeage manuel quotidien.



Elevage en fûts à 100% durant 15 mois.



Argilo-calcaire.

## DÉGUSTATION

Robe sombre et profonde. Le nez est fin et délicat à dominante de baies de cassis. La bouche est assez sauvage et laisse deviner son terroir de la Côte de Nuits. Jeune, ce vin s'appuie sur des tanins fins et élégants qui ne sont jamais agressifs. Fixin est d'une manière générale un vin au potentiel de garde affirmé qui nécessite aussi 3 à 4 années de bouteilles pour laisser s'harmoniser son potentiel.



À garder 3 à 5 ans.  
Température de service idéale : 15°C.



Ce vin, dans sa jeunesse, accompagnera toutes les volailles et les viandes rôties ou cuisinées (rôti de porc, filets mignons, une cuisse de canard, un bœuf aux carottes, une pièce de paleron braisé. Après 3 années de garde, il s'adaptera à tous les plats mijotés en sauce (vin, moutarde) et aux fromages puissants et affinés.



3 rue Henri Cyrot, 21 420 Savigny-lès-Beaune  
+33 3 80 21 51 74 - [www.doudetnaudin.com](http://www.doudetnaudin.com)

