DOUDET - NAUDIN

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

L'un des premiers crus les plus exceptionnels de Chambolle-Musigny. La pente relativement douce, exposée plein sud, repose sur un socle homogène de calcaire compact appelé « Premeaux ».

Pinot Noir

Vendanges manuelles et fermentation à température contrôlée.

Elevage de 16 à 18 mois en fûts de chêne.

Sols calcaires.

DÉGUSTATION

Ce vin se caractérise par un fruit intense, gorgé de notes de fruits rouges, framboises, fraises confites, violette et des tanins fins et voluptueux à la fois. Un très grand Pinot Noir.

Température de service: 16 à 18°C.

Il accompagnera bien les viandes rouges et blanches; côte de veau aux girolles; volaille aux cèpes; Caille farcie; carré d'agneau aux girolles.

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