DOUDET - NAUDIN

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

Etendu sur 580 hectares et localisé sur deux communes (Chénas et Romanèche-Thorins) ce cru se singularise par des vins solides et charpentés. Vins aptes au vieillissement par nature, le gamay y engendre des vins généreux et fruités.

Gamay

Vinification Traditionnelle

Elevage soigné en cuve inox pendant 11 mois.

Sols issus de la désagrégation de schistes à prédominance basique (oxyde de fer et manganèse) qui donnent ce style propre à l'appellation (on dit du vin qu'il « morgonne »).

DÉGUSTATION

Sur une robe de belle intensité allant sur des nuances « violette-aubergine » ce Moulin-A-Vent dévoile un nez fin et harmonieux, riche et subtil sur des notes de violette et de fines épices. La bouche ronde et charnue est vivante et vineuse, sur un fruit très mûr. Elle laisse apparaitre aussi des saveurs légèrement réglissées.

À boire jeune ou à garder 5-7 ans.
Température de service : 13-14°C.

Il accompagne volontiers les charcuteries et les viandes rouges goûteuses (canard, agneau, un bon pot au feu ou un boudin aux pommes). Le coq au vin ou les plats à base de sauces au vin sont certainement les plus recommandés après quelques années. Cependant un camembert tout simple sera un bon moment garanti.

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