



DOUDET - NAUDIN

— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

## Vin de France Chardonnay BIO



100% Chardonnay  
Raisins issus  
de l'agriculture  
biologique en  
région Languedoc  
Roussillon



Vendage des raisins à parfaite  
maturité afin de garder la  
fraîcheur et l'équilibre. Pressurage  
direct puis fermentation en  
cuves inox avec contrôle des  
températures.



Argilo-calcaire  
principalement.  
Faibles rendements.



### DÉGUSTATION

Une belle robe jaune or. Le nez est très expressif avec des notes de fruits murs (abricot), de fleurs blanches et d'écorce de pins.

La bouche est ample et dominée par des notes d'amandes et de pistaches. La finale est fraîche, longue et délicate.

Doudet Naudin, producteur de grands vins depuis 1849, a su révéler les traits de noblesse de ce grand cépage Bourguignon sur un terroir du Languedoc.



À boire maintenant ou garder jusqu'à 3 ans.  
Service autour de 12°.



Pour accompagner vos apéritifs, des fromages de chèvres, des poissons et légumes grillés à la plancha, des salades de poulpes, des pâtes à la carbonara.



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

