



DOUDET - NAUDIN

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

Vin de France Pinot Noir BIO



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



Vendange des raisins à parfaite
maturité. Macération à froid
suivie d'une fermentation de
deux semaines sous contrôle des
températures.



Argilo-calcaire
principalement.
Faibles
rendements.

DÉGUSTATION

Belle couleur rouge carmin très brillante. Des arômes expressifs de fruits rouges (grenade, fraise), de pétales de roses et des notes de garigue (thym, laurier).

La bouche est ample, agréable avec des notes de fraise des bois, la finale est légèrement réglissée, très franche et structurée.

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 14°C.



A déguster avec des planches de charcuteries et fromages,
en accompagnement de barbecues, de pizzas ou d'escalopes
à la Milanaise.



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

