



DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

MEURSAULT



CEPAGE

Chardonnay

VIGNOBLE

Située au sud de la Côte de Beaune sur les plus beaux terroirs favorables à l'épanouissement du cépage chardonnay; Meursault, célèbre dans le monde entier, a développé sa réputation dès le Moyen-âge et produit aujourd'hui sur 390 Ha (Village et 1ers Crus) quelques-uns des plus grands vins blancs du monde.

LE SOL

L'argile est dominante dans des sols principalement argilo-calcaire et marneux.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange manuelle triée. Contrôle des températures. Pressoir pneumatique et débourage en cuves inox, puis le vin est descendu après quelques jours dans une cave fraîche et repose en fûts de chênes.

Elevage en fûts à 100% dont 20% de fût neuf durant 13 mois.

DEGUSTATION

Robe limpide d'or pâle. Le nez floral et aromatique évoque les fleurs blanches (aubépine) et la pomme reinette, il se termine sur l'amande. En bouche, la structure est ample, gourmande et savoureuse. Doté d'une belle longueur, onctueux, le vin est typique de son terroir. Les tannins fins et élégants enrobent l'ensemble avec justesse. C'est une bouteille qui propose un vin à la fois puissant et distingué.

GARDE ET SERVICE

Peut être bu jeune ou gardé jusqu'à 10 ans. Température de service idéale : 13°C.

Le Meursault est assurément le vin des poissons, mais jeune il pourra aussi accompagner des viandes blanches. Sa pureté et sa finesse ne trahissent jamais la chair du poisson. Du bar grillé avec un simple filet d'huile d'Olive aux cuisines en sauces, l'âge du vin permettra le choix le plus judicieux. Ainsi on n'hésitera pas à le servir avec un poulet à la crème ou un Epaisse affiné après quelques années.

WWW.DOUDETNAUDIN.COM