



DOMAINE DOUDET
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU

« LES GUÉRETS »



CEPAGE

Pinot Noir

VIGNOBLE

Située aux portes du Village d'Aloxé-Corton, cette très vieille vigne (une petite partie est en cours de replantation) s'étend en bas de coteau sur une orientation Est/Sud-Est. Elle fait partie de la toute petite poignée des climats classés en 1^{er} Crus de ce célèbre village. Notre vigne est âgée d'environ 65 ans.

LE SOL

Argile, marne et calcaire.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles sélectionnées sur table de tri. Contrôle des températures. Egrappage total. Fermentation en cuve ouverte de 18 jours avant un pressurage pneumatique. Pigeage manuel quotidien.

Elevage en fûts de chêne dont 20% de fût neuf durant 17 mois dans les caves du domaine.

DEGUSTATION

La robe sombre est soutenue et brillante. Le nez frais et concentré est séducteur ; il exprime immédiatement la pureté et la complexité de sa très belle origine. En bouche, il exhale des notes de kirsch, de mûre et de cassis avec aussi une poussée animale épicée, le tout enrobé dans une onctuosité qui lui vient de sa concentration. On retrouve tous les éléments du grand vin à la fois riche et délicat. Il restera jeune et tonique pendant 5 ans pour ensuite laisser place à plus de complexité.

GARDE ET SERVICE

A conserver en cave entre 5 et 20 ans. Service autour de 15°C.

Ce vin est l'idéal compagnon de la bonne cuisine qu'elle soit traditionnelle ou plus contemporaine. En fonction de l'âge on l'adaptera mais il ne décevra jamais, c'est le signe d'une grande bouteille.

