## Doudet Naudin, Bourgogne Pinot Noir Вино Дюдэ Нада́н, Бурго́нь Пино́ Нуа́р, красное сухое

**Страна:** Франция **Регион:** Бургундия

Производитель: Domaine Doudet Сорта винограда: Пино Нуар-100%

**Крепость:** 12,5 % об. **Особенность:** ручной сбор

Выдержка: 15 месяцев в однолетних и двухлетних дубовых бочках

Цвет: рубиновый

Аромат: изысканный, элегантный, раскрывается тонами вишни, черной смородины,

малины и оттенками подлеска

Вкус: яркий, округлый, сбалансированный, с гладкими танинами и ягодно-пряными

тонами в послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать к блюдам из красного и белого мяса и сырам

Doudet Naudin, Corton-Marechaudes Grand Cru Вино Дюдэ́ Нада́н, Корто́н-Марешо́ Гран Крю, красное сухое

Страна: Франция

**Регион:** Бургундия, Кот де Бон **Производитель:** Domaine Doudet **Сорта винограда:** Пино Нуар-100%

Крепость: 13 % об.

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз 65 лет

Выдержка: 19 месяцев в дубовых бочках, 20%-из них новые

Цвет: рубиновый с темными отблесками

Аромат: изысканный, элегантный, богатый, раскрывается ароматами черной

смородины, крыжовника, ежевики, малины, также подлеска и специй

Вкус: многогранный, насыщенный, сложный, с шелковистыми танинами и оттенками

черной смородины, вишни, крыжовника, и легкими нюансами специй в долгом

послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать к мясным блюдам с соусами, тушеным блюдам из дичи и

выдержанным сырам



Семейная винодельня Дюде Надин находится в Бургундии — знаменитой исторической и винодельческой области Франции. Главное поместье лежит в северной части Кот-де-Бон, в деревне Савиньи-ле-Бон. Сама усадьба была построена в 1849 году, а погреба, находящиеся на ее территории, датируются 1820 годом. До сих пор здесь живут потомки семьи, основавшей хозяйство. В настоящее время поместьем управляют Чарльз Дэшамп и Изабель Дюде. С 1933 года общая площадь недвижимости составляет 15 га, виноградники хозяйства находятся в

коммунах Савиньи-ле-Бон, Пернан-Вержелес, Бон, Алокс-Кортон, Кортон и Кортон Шарлемань в Бургундии. Возраст лоз колеблется от 50 до 70 лет. Некоторые участки обрабатываются только вручную или с помощью плуга и лошади. Легкая вспашка практикуется для сохранения баланса между виноградной лозой и окружающей экосистемой. С 1997 года на виноградниках хозяйства применяется органическое земледелие и используются методы ограничения урожайности. Для производства 20 наименований вин, в том числе несколько Гран Крю и Премье Крю, в хозяйстве Doudet Naudin используют как собственный виноград, так и купленный у многочисленных производителей Бургундии. Виноделы хозяйства считают, что каждое вино должно "представлять виноградник и год урожая", поэтому при изготовлении вина всегда учитываются происхождение и характеристики винограда, а ягоды с различных участков винифицируются отдельно.



