



DOUDET - NAUDIN

alifea[®]
W I N E



DOMAINE DOUDET-NAUDIN

LOKALITA: Francie, Burgundsko, Cote de Beaune

ROZLOHA VINIC: 12 ha (50 % červená, 50 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 40.000 lahví (+ négoce 350.000 lahví)

VÝNOSNOST: 30 hl/ha

PODLOŽÍ: Křída, jílovito-vápenaté, vápenec

ODRŮDY: Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté

TOP VÍNO: Corton-Charlemagne GC, Corton-Maréchaudes GC, Chassagne-Montrachet „Les Chaumées“ 1er Cru, Beaune „Cent Vignes“ 1er Cru

TECHNOLOG: Isabelle Doudet, négoce: François LAY

KONTAKT: 3 Rue Henri Cyrot, 21420 Savigny-lès-Beaune

WEB: www.doudetnaudin.com

Doudet-Naudin je jedním z nejstarších vinařských domů v Burgundsku. Založil jej Albert Brenot v roce 1849. Rodina Doudet koupila vinařství v roce 1933 a rychle je začala rozvíjet a kultivovat. Dnes vede vinařství Isabelle Doudet, která je třetí rodinnou vinařskou generací.

Heslem vinařství je respekt k burgundskému terroir, tedy autenticita a kvalita. Naplnění tohoto hesla odpovídá i systém vinifikace: ruční sklizeň, selekce hroznů, odstopkování, pneumatické lisování, apod. Červená vína zrají na kvasinkách a jsou lahvována bez filtrace. Vína zrají ve francouzských barikových sudech, které maximálně podporují jejich výraz. Podíl nových sudů nikdy nepřekročí čtvrtinu.

Ne všechna vyráběná vína pod značkou Doudet-Naudin pocházejí z vlastních vinic. Důvodem je možnost nabídnout klientům vína i z jiných částí Burgundsku, kde vinařství vinice nevlastní. Jsou tedy připravována z nakoupených hroznů, při vinifikaci je jim ale věnována stejná péče jako vlastním.

Vína Doudet-Naudin jsou oblíbena pro svou kvalitu, konzistenci a klasický projev terroir, z něž pocházejí.



alifea[®]
W I N E

ALIFEA s.r.o., Zborovská 739/32, Praha 5, IČ 27229734
+420 734 777 333, www.alifea.cz, alifea@alifea.cz

Červená vína

Beaune 1er Cru "Clos du Roy"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Stáří cca 30 let, východní expozice; jílovito-vápenaté, hlína

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, pomalá fermentace s pravidelným potápěním matolinového klobouku probíhá spontánně v otevřených kádích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 20 dní. Následně víno zraje 18 měsíců v barikových sudech (25 % nových).

Beaune 1er Cru "Cent Vignes"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Východní expozice; jílovito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, pomalá fermentace s pravidelným potápěním matolinového klobouku probíhá spontánně v otevřených kádích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 15 dní. Následně víno zraje 13 měsíců v barikových sudech (20 % nových).

Pernand Vergelesses 1er Cru "Les Fichots"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Stáří cca 50 let, východní expozice; jílovito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, pomalá fermentace s pravidelným potápěním matolinového klobouku probíhá spontánně v otevřených kádích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 19 dní. Následně víno zraje 14 měsíců v barikových sudech (20 % nových).

Pernand Vergelesses AOC "Les Boutières"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Spodní část kopce, primárně jílovito-hlinité

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, odstopkování, pomalá fermentace s pravidelným potápěním matolinového klobouku probíhá spontánně v otevřených kádích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 18 dní. Následně víno zraje 15 měsíců v barikových sudech (20 % nových).

Pinot Noir VdF

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: V Aude Valley v Pyrenejích; chladnější klima; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Studená macerace; teplotně řízená fermentace v nerezových tancích trvá asi týden. Následně víno zraje z části v nerezové a z části ve starých barikových sudech po dobu 6 až 9 měsíců.

Bílá vína

Savigny les Beaune 1er Cru "En Redrescul", Monopole

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 220 až 360 m. n. m.; východo-severovýchodní expozice; jílovito-štěrkové

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, odstopkování, pomalá fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje 13 měsíců na kalech v barikových sudech Allier a Nevers (20 % nových).

Pernand Vergelesses 1er Cru "Sous Frétilles"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Stáří cca 70 let; vápenaté s jílem a hlínou

Vinifikace: Ruční sběr, kvůli starým keřům nízký výnos, odstopkování, pomalá fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje 12 měsíců na kalech v barikových sudech (20 % nových).

Pernand-Vergelesses AOC Blanc "Les Pins"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Stáří cca 70 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, odstopkování, pomalá fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje 14 měsíců na kalech v barikových sudech (20 % nových).

Pernand-Vergelesses AOC Blanc

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, odstopkování, pomalá fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje 14 měsíců na kalech v barikových sudech (20 % nových).

Chardonnay VdF

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá v nerezových tancích, celý proces je teplotně řízen. Následně víno zraje v nerezové a 15 % v dubových sudech doplněných o dubové chipsy. (20 % nových).

