

Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

Aloxe-Corton 1^{er} Cru « Les Moutottes »



Cépage :

Pinot Noir 100%

Sols :

Argilo-calcaire de l'oxfordien moyen avec des calcaires marneux.

Vinification / Elevage :

Vendanges manuelles. Trié et égrappé.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte pendant 15 jours environ avec 2 pigeages par jour au début.

Elevage en fûts de chêne (10% de fûts neufs) pendant 13 mois.

Alcool : 13,5°

Dégustation :

Robe : Jolie couleur rubis, dense, veloutée, brillante. Nez : Puissants arômes de fruits noirs (cassis, mûre).

Bouche : Charnue, belle structure, généreuse. Une belle ampleur après quelques années.

Accords mets/vins :

Viandes rouges goûteuses, gibier (biche, cerf, lièvre) fromages à pâtes molles (Epoisses, Livarot).

Température de service : 15°

Provenance Exclusive du Domaine

LADOIX - SAVIGNY-LES-BEAUNE - CORTON-CHARLEMAGNE - ECHEZEAUX - ALOXE-CORTON
PERNAND-VERGELESSES - CORTON - CLOS-VOUGEOT - SAINT-ROMAIN - VOSNE-ROMANÉE

SOCIÉTÉ À RESPONSABILITÉ AU CAPITAL DE 280.000 €