

# Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

## Bourgogne Pinot Noir



### Cépage :

Pinot Noir 100%

### Sols :

Limino-argileux à teneur faible en calcaire.

### 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 12 à 15 mois.

**Alcool :** 12,5°

### Dégustation :

Robe : Couleur pourpre délicate et brillante. Nez : Arômes fruités (cerise) qui évolue sur des notes de fruits mûrs presque kirschés. Bouche : Pleine et fraîche, belle vivacité.

### Accords mets/vins :

Poulet, veau, poissons fins, fromages à saveurs moyennes, plats exotiques peu épicés.

**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 €