

# Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

## Clos Vougeot



### Cépage :

Pinot Noir 100%

### Sols :

Calcaire à entroque du bajocien mélangé d'argile rouge brun, et de laves, terres grasses contenant du fer.

### Vinification / Elevage :

Vendanges manuelles. Trié et égrappé.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte pendant 15 jours environ avec 2 pigeages par jour au début de la fermentation. Elevage en fûts de chêne (avec seulement 10% de fûts neufs) pendant 12 à 15 mois.

**Alcool : 13,5°**

### Dégustation :

Robe : Rouge vermeil profond. Nez : Arômes de fruits noirs (cassis, myrtilles). Bouche : Forte structure et tanins puissants. Après 10 à 15 ans, il évolue sur des arômes de fruits confits avec une belle persistance.

### Accords mets/vins :

Gibier en sauce, fromage bourguignons (Citeaux)

**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 €