

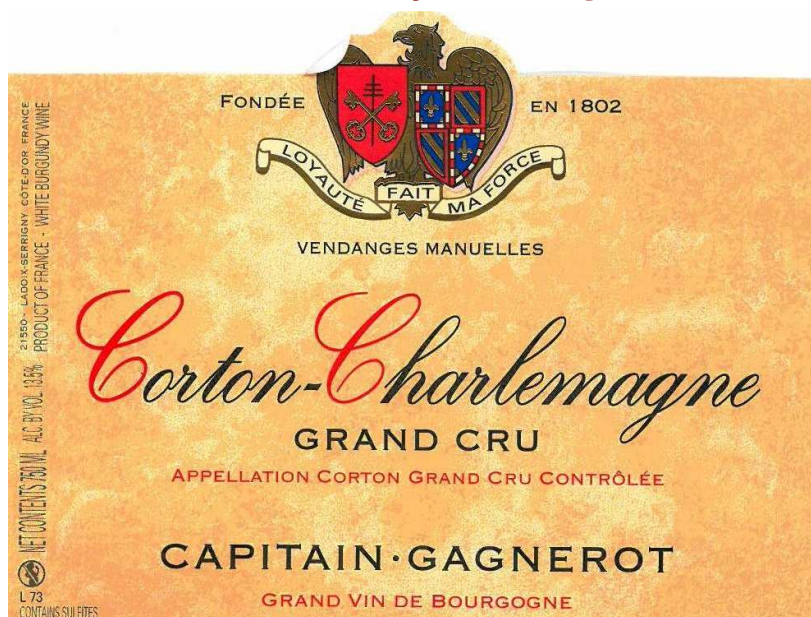
Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

Corton-Charlemagne Grand Cru



Cépage :

Chardonnay 100%

Sols :

Sol du bathonien supérieur, marnes blanches et calcaires.

Vinification / Elevage :

Vendanges manuelles. Trié et égrappé.

Après un pressurage léger d'environ 4 heures, fermentation alcoolique en fûts de chêne à environ 20°.

Elevage en fûts de chêne (10% de fûts neufs) pendant 6 à 8 mois.

Alcool : 13,5°

Dégustation :

Robe : Or aux légers reflets verts. Nez : Arômes de fleurs blanches, légèrement miellés. Élégante minéralité. Légère note fumée de sarment de vigne, d'épices et de fruits blancs. Bouche : Structurée, équilibrée.

Accords mets/vins :

Foie gras, crustacés (homard, langouste).

Température de service : 10°/12°

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 €