

Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

Corton-Renardes Grand Cru



Cépage :

Pinot Noir 100%

Sols :

Terres de l'oxfordien supérieur.

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 : Rouge rubis intense et brillant. **Nez :** Délicat, sauvage, épicé, d'une grande complexité aromatique (musc, gibier, fourrure). **Bouche :** Parfaitement équilibrée, puissante et d'une grande longueur, de la dentelle.

Accords mets/vins :

Gibier fin, gigot, fromages.

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 €