

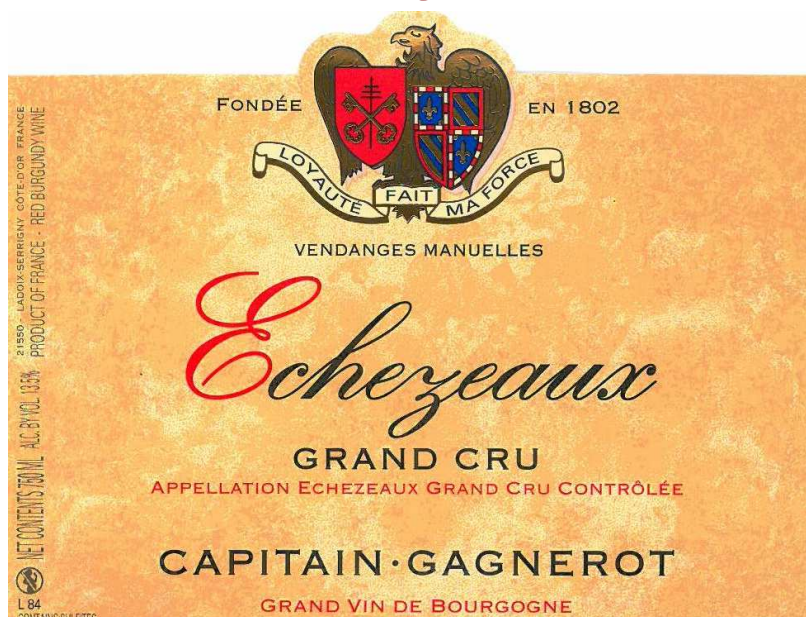
# Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

## Echezeaux Grand Cru



### Cépage :

Pinot Noir 100%

### Sols :

Calcaire à entroque du bajocien mélangé d'argile rouge brun, mêlé de cailloux plats (laves).

### 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 brillant, presque vermeil. Nez : S'ouvre sur des arômes de cassis et de mûre, légèrement épicé avec parfois une touche de café. Bouche : Parfaitement équilibrée, ronde, puissante et harmonieuse.

### Accords mets/vins :

Cèpes, truffes, foie gras poêlé.

**Température de service :** 15°

*Provenance Exclusive du Domaine*

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

SOCIÉTÉ À RESPONSABILITÉ AU CAPITAL DE 280.000 €