

# Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

## Ladoix 1er Cru « Le Bois Roussot »



### Cépage :

Pinot Noir 100%

### Sols :

Argilo-calcaires sur substrats fissurés du bathonien associé à du cailloutis grossier.

### Vinification / Elevage :

Vendanges manuelles. Trié et égrappé.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte pendant 15 jours environ avec 2 pigeages (à la main) par jour au début de la fermentation. Elevage en fûts de chêne (avec seulement 10% de fûts neufs) pendant 13 mois.

**Alcool :** 13,5°

### Dégustation :

Robe : Belle couleur rubis. Nez : Fruité, arômes de fruits rouges. Bouche : Puissante mais fine, tanins souples.

### Accords mets/vins :

Viandes grillées et rôties, rognons.

**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 €