

# Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

## Ladoix 1<sup>er</sup> Cru « Les Hautes Mourottes »



### Cépage :

Chardonnay 100%

### Sols :

Terre 100% calcaire.

### 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 clair, brillante. Nez : Frais et minéral avec des notes de silex. Bouche : Vive, Fraîche, d'une grande longueur.

### Accords mets/vins :

Poissons délicats, fromage de chèvre frais ou demi-sec.

**Température de service : 10°/12°**

*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 €