

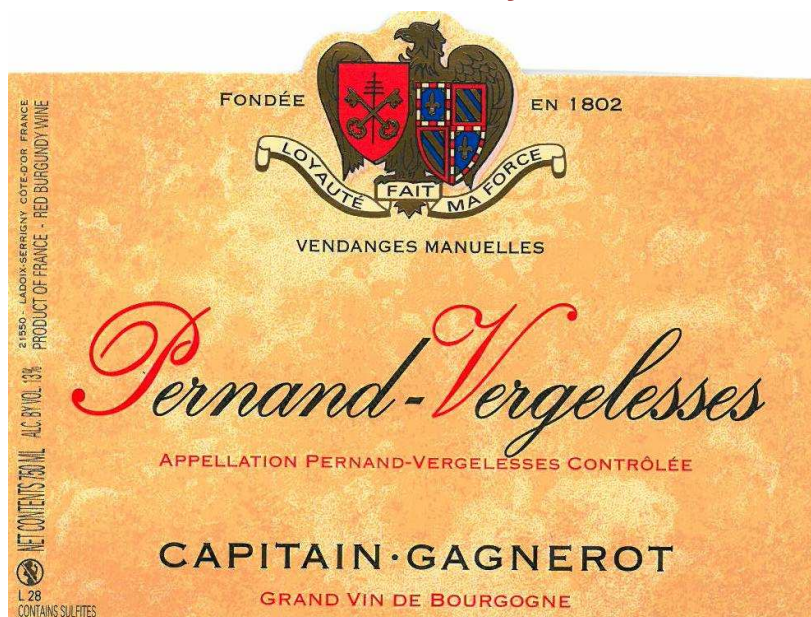
Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

Pernand-Vergelesses



Cépage :

Pinot Noir 100%

Sols :

Argileux et marneux du bathonien 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°

Dégustation :

Robe : Rubis profond. **Nez :** Arômes de fruits rouges (fraise, framboise). **Bouche :** Puissante et harmonieuse.

Accords mets/vins :

Rôtis de veau, gigot d'agneau, gibiers à plumes, fromages à pâtes cuites.

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 €