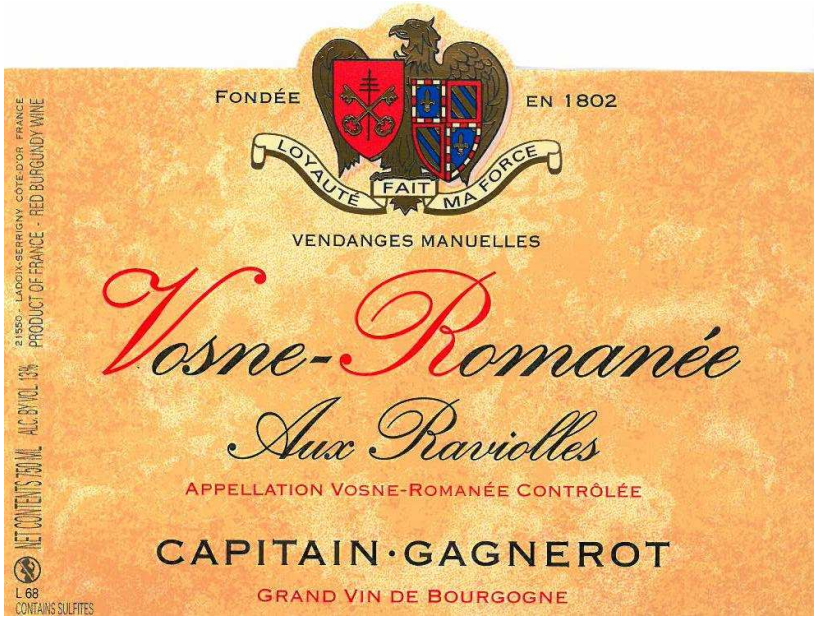
Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

LOYAUTÉ FAIT MA FORCE

MAISON FONDÉE EN 1802

Vosne-Romanée « Aux Raviolles »



Cépage :
Pinot Noir 100%

Sols :
Calcaires reposant sur des marnes, très perméables, composés d'éboulis qui contiennent l'érosion.

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 (avec seulement 10% de fûts neufs) pendant 13 mois.

Alcool : 13°

Dégustation :
Robe : Rouge vermeil à rubis. *Nez :* Arômes de fruits noirs (cassis, myrtilles), épicés. *Bouche :* Puissante, aux tannins riches et équilibrés dont la structure assure un bon potentiel de garde.

Accords mets/vins :
Volaille, pièce de Charolais, foie gras, fromages bourguignons (Epoisses, Langres, Soumaintrain)

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 €

38, ROUTE DE DIJON - 21550 LADOIX-SERRIGNY - TÉLÉPHONE 03 80 26 41 36 - TELECOPIE 03 80 26 46 29
http://www.capitain-gagnerot.com - contact@capitain-gagnerot.com