

Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

Ladoix 1er Cru « La Micaude » Monopole



Cépage :

Pinot Noir 100%

Sols :

Argilo-calcaire graveleux du bajocien sur des éboulis cryoclastiques issus de l'oolite blanche.

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 (10% de fûts neufs) pendant 13 mois.

Alcool : 13,5°

Dégustation :

Robe : Rubis brillante et soutenue. Nez : Arômes profonds de fruits rouges et noirs, légèrement épicés.

Bouche : Charnue, équilibrée.

Accords mets/vins :

Viandes rouges grillées ou rôties, gigot d'agneau, gibiers à plumes.

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 €