

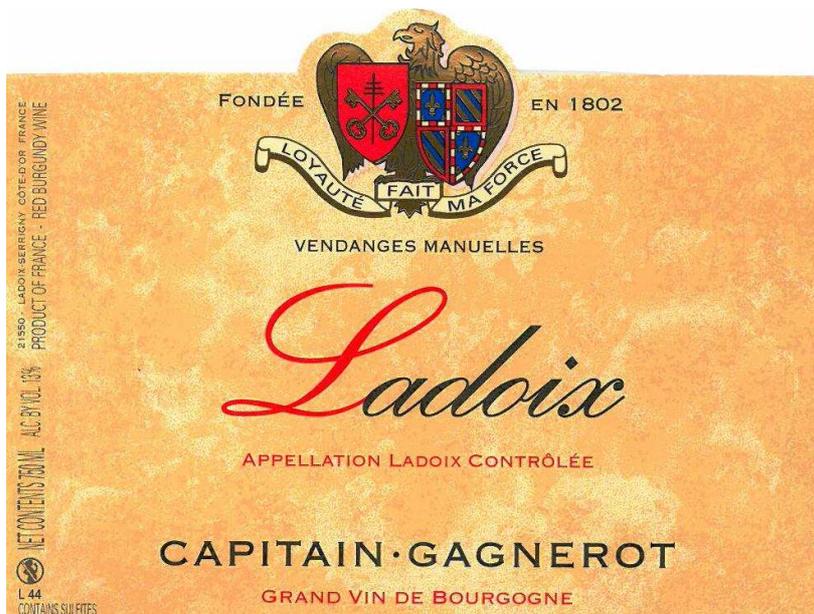
Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

Ladoix



Cépage :

Pinot Noir 100%

Sols :

Calcaire, argile et débris de calcaire à silex.

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 : vermeil, rouge brillante. Nez : Arômes subtils de framboise et de cerise. Bouche : Ronde et flatteuse.

Accords mets/vins :

Charcuteries fines, tourtes, lapin, poisson d'eau douce.

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 €