

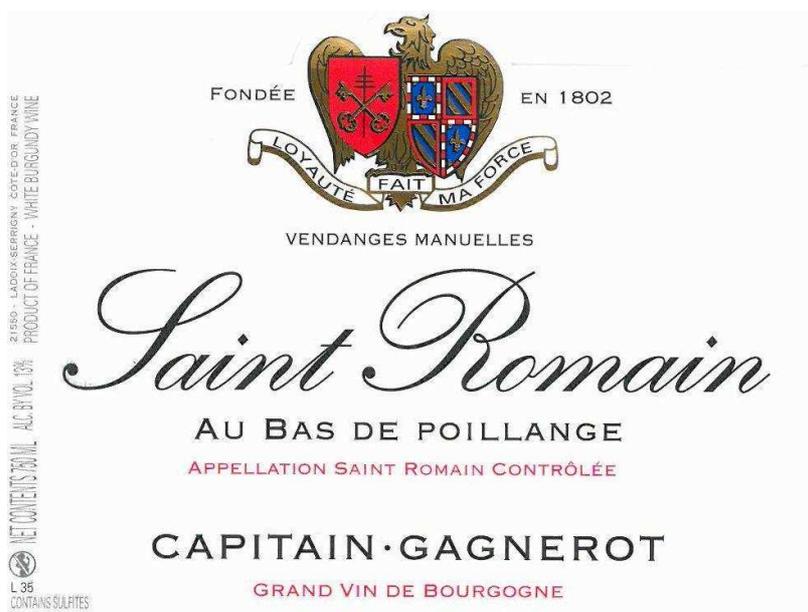
Maison Capitain-Gagnerot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON FONDÉE EN 1802

Saint-Romain « Au Bas de Poillange »



Cépage :

Chardonnay 100%

Sols :

Formations marno-calcaires d'âge jurassique supérieur, substrats à dominante marneuse (marnes blanches).

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°

Dégustation :

Robe : Jaune pâle aux reflets verts. Nez : Dominante de tilleul, légère minéralité. Bouche : Riche mais sans lourdeur, ronde et délicate.

Accords mets/vins :

Noix de Saint-Jacques poêlées, poissons délicats, œuf pochés.

Température de service : 10°/12°

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 €