

# Ladoix 1er Cru

## Les Gréichons et Foutrières



### BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2015

Domein: Maison Capitain-Gagnerot

Maison Capitain-Gagnerot, opgericht in 1802, bevindt zich op de heuvel van Corton op het kruispunt van de Côte de Beaune en de Côte de Nuits. Na de 2de WO werd het domein met zijn 3ha overgenomen door Roger Capitain en vervolgens door zijn 2 zonen Patrice en Michel Capitain. Tot op heden wordt het domein beheerd door de kinderen van Patrice, Pierre-François en Delphine, ondersteund door hun echtgenoten.

Oppervlakte: 16ha

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Bodem: kalksteen

#### Vinificatie:

Manuele oogst. Druiven worden gesorteerd en ontsteeld. Na een 4 uur durende persing volgt de fermentatie in houten vaten op een temperatuur van ongeveer 20°C.

#### Rijping:

Gedurende 6 à 8 maanden op houten vaten, waarvan 10% nieuw.

Alcoholgehalte: 13,5%

#### Serveersuggesties:

Zeevruchten (Oesters, schaal-en schelpdieren), visgerechten, gegrilde aziatische gerechten.

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

# Ladoix 1er Cru

## Les Gréichons et Foutrières



---

### BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2015

**Domaine:** Maison Capitain-Gagnerot

Maison Capitain-Gagnerot, fondée en 1802, est située sur le Coteau de Corton à la jonction entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Roger Capitain hérite après la seconde guerre mondiale de 3ha de vignes et d'une maison de négoce. Il est ensuite relayé par ses deux fils, Patrice et Michel. Aujourd'hui, le domaine compte 16ha de vignes en propriété, et c'est Pierre-François et Delphine, les enfants de Patrice qui en assurent la gérance, épaulés par leurs conjoints.

**Superficie:** 16ha

**Cépages:** 100% Chardonnay

**Sol:** Calcaire

**Vinification:**

Vendanges manuelles. Trié et égrappé. Après un pressurage léger d'environ 4 heures, fermentation en fûts de chêne à environ 20°.

**Elevage:**

Elevage en fûts de chêne pendant 6 à 8 mois (10% de fûts neufs)

**Taux d'alcool:** 13,5%

**Accords Mets:**

Fruits de mer iodés (huîtres, crustacés), poissons grillés, plats à tendance asiatique.

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6

# Ladoix 1er Cru

## Les Gréchons et Foutrières

# Ladoix 1er Cru

## Les Gréchons et Foutrières

# Ladoix 1er Cru

## Les Gréchons et Foutrières



### BOURGOGNE, FRANKRIJK

**Millésime** 2016

**Domein:** Maison Capitain-Gagnerot

Maison Capitain-Gagnerot, opgericht in 1802, bevindt zich op de heuvel van Corton op het kruispunt van de Côte de Beaune en de Côte de Nuits. Na de 2de WO werd het domein met zijn 3ha overgenomen door Roger Capitain en vervolgens door zijn 2 zonen Patrice en Michel Capitain. Tot op heden wordt het domein beheerd door de kinderen van Patrice, Pierre-François en Delphine, ondersteund door hun echtgenoten.

**Oppervlakte:** 16ha

**Druivensoorten:** 100% Chardonnay

**Bodem:** kalksteen

#### **Vinificatie:**

Manuele oogst. Druiven worden gesorteerd en ontsteeld. Na een 4 uur durende persing volgt de fermentatie in houten vaten op een temperatuur van ongeveer 20°C.

#### **Rijping:**

Gedurende 6 à 8 maanden op houten vaten, waarvan 10% nieuw.

**Alcoholgehalte:** 13,5%

#### **Serveersuggesties:**

Zeevruchten (Oesters, schaal-en schelpdieren), visgerechten, gegrilde aziatische gerechten.

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC6

# Ladoix 1er Cru

## Les Gréchons et Foutrières



---

### BOURGOGNE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**Domaine:** Maison Capitain-Gagnerot

Maison Capitain-Gagnerot, fondée en 1802, est située sur le Coteau de Corton à la jonction entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Roger Capitain hérite après la seconde guerre mondiale de 3ha de vignes et d'une maison de négoce. Il est ensuite relayé par ses deux fils, Patrice et Michel. Aujourd'hui, le domaine compte 16ha de vignes en propriété, et c'est Pierre-François et Delphine, les enfants de Patrice qui en assurent la gérance, épaulés par leurs conjoints.

**Superficie:** 16ha

**Cépages:** 100% Chardonnay

**Sol:** Calcaire

**Vinification:**

Vendanges manuelles. Trié et égrappé. Après un pressurage léger d'environ 4 heures, fermentation en fûts de chêne à environ 20°.

**Elevage:**

Elevage en fûts de chêne pendant 6 à 8 mois (10% de fûts neufs)

**Taux d'alcool:** 13,5%

**Accords Mets:**

Fruits de mer iodés (huîtres, crustacés), poissons grillés, plats à tendance asiatique.

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6

# Ladoix 1er Cru

## Les Gréchons et Foutrières

# Ladoix 1er Cru

## Les Gréchons et Foutrières