

Côte de Nuits-Villages

Les Guillardes



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% Pinot Noir

Bodem: klei-en kalkbodem

Vinificatie:

Manuele oogst. Druiven worden gesorteerd en ontsteeld. Fermentatie in open vaten gedurende 15 dagen waarbij de "hoed" 2x per dag ondergedompeld wordt (Pigeage).

Rijping:

Gedurende 13 maanden in houten vaten waarvan 10% nieuwe.

Alcoholgehalte: 15%

Serveersuggesties:

Terrines, zwezerikken, niertjes, geroosterd varkensvlees, rundvlees in saus

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Côte de Nuits-Villages

Les Guillardes



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% Pinot Noir

Sol: argilo-calcaire

Vinification:

Vendanges manuelles. Trié et égrappé. Fermentation en cuves ouvertes pendant 15 jours avec 2 pigeages par jour au début.

Elevage:

Elevage en fûts de chêne pendant 13 mois (seulement 10% de fûts neufs).

Taux d'alcool: 15%

Accords Mets:

Terrines, rôtis de porc ou de veau en sauce.

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6

Côte de Nuits-Villages

Les Guillardes



BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2017

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% Pinot Noir

Bodem: klei-en kalkbodem

Vinificatie:

Manuele oogst. Druiven worden gesorteerd en ontsteeld. Fermentatie in open vaten gedurende 15 dagen waarbij de "hoed" 2x per dag ondergedompeld wordt (Pigeage).

Rijping:

Gedurende 13 maanden in houten vaten waarvan 10% nieuwe.

Alcoholgehalte: 13%

Serveersuggesties:

Terrines, zwezerikken, niertjes, geroosterd varkensvlees, rundvlees in saus

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Côte de Nuits-Villages

Les Guillardes



BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2017

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% Pinot Noir

Sol: argilo-calcaire

Vinification:

Vendanges manuelles. Trié et égrappé. Fermentation en cuves ouvertes pendant 15 jours avec 2 pigeages par jour au début.

Elevage:

Elevage en fûts de chêne pendant 13 mois (seulement 10% de fûts neufs).

Taux d'alcool: 13%

Accords Mets:

Terrines, rôtis de porc ou de veau en sauce.

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6