



## Aloxe Corton Blanc la Coutière Capitain-Gagnerot

### **Cépage :**

Chardonnay 100%

### **Sols :**

Marnes, éboulis calcaires, calcaires durs.

### **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 : 13,5°

### **Dégustation :**

Robe : Or clair, dorée. Nez : Arômes de fougère, de pomme, de miel. Bouche : Fraîche, belles nuances

minérales, élégante et racée.

### **Accords mets/vins :**

Ecrevisses, Saint-Jacques, cuisses de grenouilles, poissons délicats (rouget, turbot), fromages de chèvres frais

Température de service : 10°/12°