



LADOIX 1ER CRU " LA MICAUDE
" (MONOPOLE) ROUGE 2017 D.
CAPITAINE GAGNEROT

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100 % Pinot Noir

Note de dégustation :

Belle robe grenat, moyennement soutenue.
Le nez est splendide, avec des notes de fruits à noyau (cerise, prune, quetsch) typiques du cépage Pinot Noir.
En bouche, la texture est fabuleuse, avec une onctuosité, une délicatesse, qui donnent presque une impression de moelleux...

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande blanche délicate (Coq au vin, cailles...), carré de veau...

Commentaires du sommelier :

Un grand vin sur un terroir d'exception, dont la parcelle "La Micaude" est contigu au prestigieux grand cru Corton...



Puissance

