



LADOIX 1ER CRU " LA MICAUDE
" (MONOPOLE) ROUGE 2021 D.
CAPITAIN 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



www.la-cave-des-sommeliers.com

