

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN



CEPAGE

60% gamay et 40% pinot noir

SOLS / CLIMAT

En Bourgogne dans L'Yonne, à la lisière de l'appellation Chablis sur des sols argilo-calcaire de type kimméridgien typique de sa région. Toutes les vignes sont en côteaux sud ou sud-est. 1 ha de vigne pour cette appellation âgée de 50 ans.

CARACTERE DU VINS

Le bourgogne Passetoutgrain a une jolie robe rouge cerise. Son nez est franc et fruité. En bouche, il est souple et léger avec des tanins modérés ce qui permet de le déguster jeune tout en lui assurant un vieillissement aisé. Ses arômes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis) sont alliés à de jolies notes épicées.

DUREE DE CONSERVATION

Il peut vieillir au moins 5 ans.

ACCORDS METS / VINS

Idéal avec des charcuteries, il accompagne bien les viandes rouges grillées, rôties, viandes blanches sautées, volailles, gibiers légers et les fromages.

TEMPERATURE DE SERVICE

Il est servi autour de 14°C.