



BOURGOGNE



BOURGOGNE PASSETOUTGRAINS LE MONT ROUGE

Appellation : Bourgogne Passe Tout Grains.
Localité : départements de la Saône et Loire et de la Côte d'Or.
Nature du sol : argilo-calcaire ou argilo-siliceux.
Cépage : 1/3 pinot noir et 2/3 gamay noir à jus blanc.
Vendanges : manuelles.
Vinification : traditionnelle.
Élevage : en cuve et en fût.



Histoire

Le Bourgogne Passe Tout Grains est le produit de la Grande Bourgogne. Il provient d'un heureux mariage de raisins de Pinot noir et de raisins de Gamay Noir à jus blanc.



Terroir

Le Bourgogne Passe Tout Grains est issu de terrains argilo-calcaires ou argilo-siliceux de bas de coteaux. Malgré des hivers rudes et des printemps capricieux ses normes climatiques d'été sont analogues à celles de Bordeaux, la forte influence continentale compensant dans une large mesure la latitude élevée. La luminosité estivale et automnale est remarquable et joue un rôle prépondérant.



Vin

- Robe : rouge cerise avec des reflets violacés.
- Nez : arômes de petits fruits rouges (cerise, framboise) avec une pointe végétale.
- Bouche : agréable et fondu avec une forte typicité des deux cépages, le corps est rond, léger, d'une belle finesse.



Accord mets et vin

Le Bourgogne Passe Tout Grains est à consommer jeune. La proportion de Pinot Noir qu'il comporte lui donne une saveur fine et des tanins qui lui permettent de bien se comporter 2 ou 3 ans. Il accompagnera les charcuteries, les plats de campagne, les fromages simples, les brochettes.

Servir à une température de bonne cave (12 - 13° C.)