

# Bourgogne Passetoutgrain

Appellation d'Origine Contrôlée

## Caractère du vin

Le Gamay impose son style et sa manière au bouquet et au corps, il apporte beaucoup de fruité sur un bel élan de jeunesse. Le Pinot Noir contribue à l'équilibre et à la finesse du fruité, à la structure, à l'harmonie et l'équilibre du corps.

Ce vin offre une couleur d'une tonalité vive Rouge Cerise. Peu tannique, il libère une bonne vivacité et des arômes fruités et frais. La bouche est spontanée, équilibrée, évoluant vers un parfum de fruits rouges aux notes acidulées, groseille, myrtille et mûre délicatement épicé. Le magnifique fruité de ce cru est un régal pour les sens, la bouche en éveil est gourmande à souhait.



## Fiche technique

Superficie de l'appellation	1200 ha environ
Superficie en production au domaine	2 ha 14 a 13 ca
Sol	Terrains jurassiques avec graviers et cailloutis calcaires sur argile profond
Encépagement	50 % Pinot Noir 50 % Gamay
Age moyen de la vigne	25 à 45 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	100 %
Elevage	Fûts de chêne de deux vins