

# BOURGOGNE

## Passe-Tout-Grains



### CÉPAGE

Pinot Noir / Gamay

### VILLAGE

Saint-Sernin-du-Plain / Saint-Maurice-les-Couches

### LIEU-DIT

Les Morvands / Les Fontenottes

### TERROIR

Plaine argilo-sableuse, bas de vallée.

### ÂGE

30 ans

### EXPOSITION

Sud

### TECHNIQUE CULTURALE

Vignes basses 10 000 Pieds/ha, taille Guyot simple, environ 50hL/ha

### VENDANGES

Mécanique

### ELEVAGE

Elevage cuve inox jusqu'à fermentation malolactique

### VINIFICATION

Fermentation alcoolique par levure sélectionnée, cuvaison 15 jours, macération post-fermentaire environ 10 jours, pressurage mécanique

### DÉGUSTATION

Un vin fruité, léger, très facile à apprécier, une bonne consistance qui confirme son encrage bourguignon. Le gamay permet d'apporter des arômes plus rapidement exprimés, son élevage rapide conserve sa fraîcheur agréable à la dégustation.

### POTENTIEL DE GARDE

2-3 ans