



Bourgogne Passetoutgrains

Bourgogne Passetoutgrains

Ce vin est produit dans la Côte de Beaune, Côte Chalonnaise et Côte de Nuits.
C'est la seule appellation en Bourgogne autorisant l'assemblage de deux cépages : Le Pinot et le Gamay.



Cépage

Gamay (1/3) et Pinot Noir (2/3).

Note de Dégustation

Robe	Belle robe rouge rubis, limpide et brillante.
Nez	Au nez, des notes très légères de boisé vanillé associées à des notes de fruits rouges (cerise, fraise).
Bouche	En bouche, il offre une bonne vivacité et les tanins sont soyeux.
Garde	Le Bourgogne Passe Tout Grain plus léger grâce au cépage Gamay est à consommer assez jeune. Par contre, le Pinot lui donne un peu de tanins ce qui lui permet de bien se comporter aussi pendant 2 à 3 ans.
Température de service	Température de service voisine de 12°C à 13°C.

Accord Mets/Vins

Ce vin se marie très bien avec les charcuteries, plats de campagne (pot-au-feu, potée), ainsi qu'avec des fromages simples à saveurs légères. □