

Bourgogne Passetoutgrain 2003 (rouge) Nature

ENCEPAGEMENT	70 % Gamay 30 % Pinot Noir	SUPERFICIE	48 a 85 ca
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans (de 30 à 60 ans)		
RENDEMENT	20 hl / ha	PRODUCTION	108 caisses
SITUATION	De vieilles vignes situées à proximité du village de Magny-lès-Villers et sur la commune de Pernand-Vergelesses, sur coteaux argilo-calcaires .		
VINIFICATION	Assemblage des 2 cépages à la vendange ; cuvaison de 10 jours en <u>vendange entière et sans sulfitage</u> (pour ne pas extraire de tanins verts) - Elevage court (11 mois) en cuve, sur lie, dans l'objectif de préserver tout le fruit - FML à 100%		
MISE EN BOUTEILLE	3 Août 2004		
SPECIFICITES	Au nez, c'est la cerise noire très mûre qui s'exprime. Le gamay est difficile à reconnaître. La bouche est riche et suave, avec des tanins mûrs bien enrobés de gras. Ce n'est pas un vin intellectuel. Ce n'est pas non plus un « passetoutgrain » ordinaire. Déjà agréable à boire, il devrait pouvoir vieillir quelques années (un sulfitage normal à la mise l'y aidera).		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dès maintenant et dans les 3 -4 ans qui viennent ; Servir frais (idéal :14-15°C) .		
Période optimale de consommation	2004 – 2007		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Idéal en accompagnement d'une cuisine d'été (grillades épicées, buffets variés) Il peut aussi accompagner, en hiver, une potée, un ragoût, ou encore une terrine de sanglier ou de chevreuil.		