

**Bourgogne Passetoutgrain 2005 (rouge) Oméga**

<b>ENCEPAGEMENT</b>	70 % Gamay 30 % Pinot Noir	<b>SUPERFICIE</b>	39 a 85 ca
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	40 ans (de 30 à 60 ans)		
<b>RENDEMENT</b>	<b>35 hl / ha</b>	<b>PRODUCTION</b>	156 caisses
<b>SITUATION</b>	De vieilles vignes situées à proximité du village de Magny-lès-Villers et sur la commune de Pernand-Vergelesses, sur coteaux argilo-calcaires.		
<b>VINIFICATION</b>	Assemblage des 2 cépages à la vendange ; cuvaison de 10 jours en <b>vendange entière et sans ajout de sulfites</b> (pour ne pas extraire de tanins verts) - Elevage court (9 mois) en cuve, sur lie, dans l'objectif de préserver tout le fruit - FML à 100%, précoce (pas de sulfites) – Léger sulfitage après FML. Pas de filtration, pour préserver tout le potentiel.		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	<b>7 Juin 2006, par gravité et sous vide.</b>		
<b>SPECIFICITES</b>	<b>Au nez, c'est la cerise et le poivre noir qui s'expriment. Le gamay est difficile à reconnaître. La bouche est riche et ferme, avec des tanins mûrs, enrobés de gras, et une acidité revigorante. Ce n'est pas un vin compliqué. Ce n'est pas non plus un « passetoutgrain » ordinaire. Déjà agréable à boire, il devrait pouvoir vieillir quelques années (un sulfitage modéré à la mise en bouteilles l'y aidera).</b>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dès 2006 et dans les 4-5 ans qui viennent ; Servir frais (idéal :14-15°C) .		
<b>OPTIMUM</b>	<b>2006 – 2010</b>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<b>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.</b>		