MAISON A.GOICHOT

BOURGOGNE

PASSETOUTGRAIN

Cépage : 30% Pinot Noir & 70% Gamay
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 2-4 ans

Situation et terroir

Son sang marie le Pinot Noir et le Gamay. Un exploit tant ces cépages rouges sont différents ! Un cas unique au sein des vins de Bourgogne : le Bourgogne Passetoutgrain résulte d'un assemblage de raisins de cuve appartenant aux deux cépages.

Vinification | Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox et élevés pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation

Nuancé de violet à sa naissance, notre Bourgogne Passetoutgrain est d'une couleur assez intense. Ses arômes sont fruités, frais. Peu tannique, il offre essentiellement une bonne vivacité que rend aimable un moelleux discret.

Accord Mets et Vin

Ce bourgogne tendre et fruité accompagne des mets de force aromatique moyenne, ou des viandes blanches et délicates. On l'associe volontiers aux volailles, au lapin, aux pâtes et riz en sauce tomate, aux légumes vapeur et aux plats de campagne (pot-au-feu, potée...)

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com