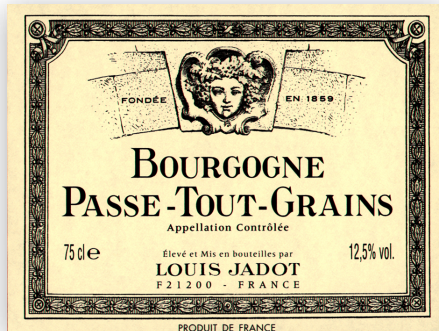


BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS

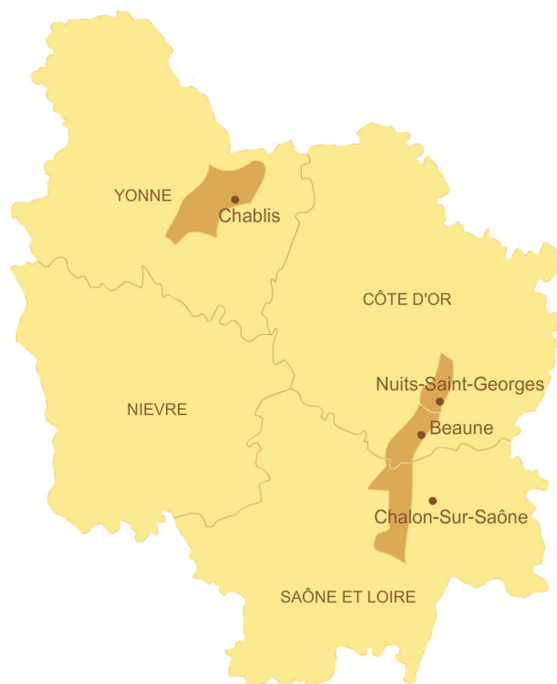


Bourgogne

Appellation Régionale

Rouge

2/3 Pinot Noir et 1/3 Gamay



Situation

Chaque département de la Bourgogne produit un peu de Passe-Tout-Grains et notre sélection se fait selon les réussites des différents sites.

Caractéristiques

Le Bourgogne Passe-Tout-Grains de la Maison Jadot est un assemblage de raisins de Gamay à jus blanc pour 1/3 et de Pinot Noir à jus blanc pour 2/3.

Vinification

Les deux cépages sont vinifiés ensemble en cuves puis élevés pendant quelques mois également en cuves avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin

Ce vin présente une robe de couleur assez intense, nuancée de violet à sa naissance (qui provient du cépage Gamay). Ses arômes sont fruités, frais. Assez peu tannique, il offre une bonne vivacité qui rend aimable un moelleux discret. Il accompagnera parfaitement les charcuteries, plats de campagne (pot au feu, potée...), fromages simples, oeufs en meurette...

Conservation

Le Bourgogne Passe-Tout-Grains est souvent léger et friand. Il est à consommer jeune. La proportion de Pinot Noir qu'il comporte lui donne une petite saveur tannique et fine et lui permet de bien se comporter 2 à 3 ans.