



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

2012

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne Passetoutgrain
- CÉPAGE 2/3 Gamay 1/3 Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite et marné
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

Description

Le Bourgogne Passetoutgrain constitue le lien idéal entre les vins du Beaujolais et les vins de Pinot Noir plus complexes provenant du nord de la Bourgogne. Avec le fruité du Gamay, le Bourgogne Passetoutgrain peut-être apprécié très jeune même si un peu de patience apportera de la richesse et les savoureuses notes du Pinot Noir. Dans son ensemble, le Bourgogne Passetoutgrain est très aromatique et possède la richesse adéquate d'un vin rouge de Bourgogne.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Bourgogne Passetoutgrain 2012 se présente sous une robe rubis profond et dévoile au nez des arômes de cerise et de bourgeon de cassis accompagnés de notes fumées. La bouche est ronde, gourmande et des arômes de fruits rouges et noirs parfument agréablement le palais.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

