



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

2014

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite et marnes
- 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 se présente sous une robe rubis 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°

