



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN 2017

- 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 La robe offre un rubis profond, avec des notes de fraise et de framboise. La bouche est ample et fruitée aux notes de fraise et de cassis. Jolie finale, fraîche et longue aux arômes de sous-bois.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

