



Bourgogne

Passe-tout-grain

Localisation de la parcelle : Premeaux-Prissey / 47,115471 – 4,945884

Cépage : 50% Gamay / 50% Pinot Noir

Surface : 0.58 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (élevage 100% en fût de chêne, dont 30% de fût neuf)

Caractéristiques : Robe rubis. Au nez, arômes de fruits rouges (framboise, cerise), poivre blanc. Tannins délicats mélangés à des arômes de cerise et d'épices

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Terrines et pâtés, viandes froides, pot au feu de bœuf, choux farcis.



Bourgogne

Passe-tout-grain

Location of the plot : Premeaux-Prissey /
47,115471 – 4,945884

Grape variety : 50% Gamay / 50% Pinot Noir

Surface : 0.58 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels
(100% matured in oak barrels, 30% of which
are new)

Characteristics : Ruby colour. On the nose,
aromas of red fruit (raspberry, cherry) and
white pepper. Delicate tannins mixed with
aromas of cherry and spices.

Keeping : 3 to 5 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food & wine pairing : Terrines and pâtés, cold
meats, beef pot au feu, stuffed cabbage.