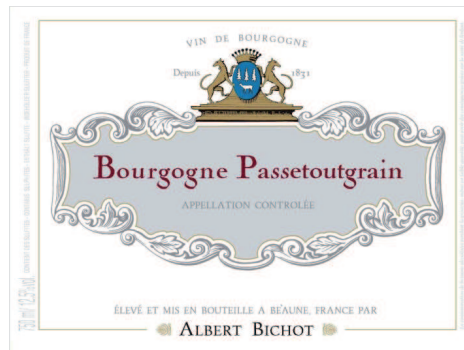


## BOURGOGNE PASSETOUGRAIN



### Bourgogne

### Pinot Noir (mini 1/3) & Gamay

### AOC Régionale

**La vigne :**  
 Sols argilo-calcaires  
 et granitiques

**Vinification :**  
 Cuves inox thermorégulées  
 12 à 14 jours

**Élevage :**  
 100 % en cuves  
 8 à 9 mois

*Le Pinot apporte élégance et finesse, tandis que le Gamay, sur des sols calcaires ou granitiques, apporte la rondeur et la générosité. Nous sélectionnons des parcelles situées en Côte-d'Or et au nord de la Saône-et-Loire pour l'élaborer.*

### Dégustation

Nez dominé par les notes fruitées (framboise, fraise des bois) et quelques notes de fruits exotiques frais. La bouche est tout en plaisir : souple, avec de la finesse et une matière harmonieuse. Finale sur la fraîcheur avec quelques notes de tabac blond.

### Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges, les volailles rôties, grillées ou en sauce, et les fromages légers.

### Service et garde

Servir à 14°C.

A boire dans la jeunesse pour préserver le plaisir du fruit.