BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN
MAISON ALBERT BICHOT

SITUATION
Bourgogne

CÉPAGES
Gamay 65%, Pinot Noir 35%

TERROIR
Sols argilo-calcaires et granitiques

PRÉSENTATION
Les raisins de Pinot Noir et Gamay qui ont donné naissance à ce vin sont issus de parcelles situées en Côte-d'Or et au nord de la Saône-et-Loire et sont vinifiés ensemble. Le Pinot Noir, sur des sols argilo-calcaires, apporte élégance et finesse, tandis que le Gamay, sur des sols calcaires ou granitiques, joue sur le fruité et la rondeur.

VINIFICATION/ÉLEVAGE
Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 12 à 14 jours.
Elevage en cuves inox durant 8 à 9 mois.

DÉGUSTATION
Bouquet très frais aux notes fruitées (framboise, fraise des bois). 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.

SERVICE
Servir à 14-15° C.
A déguster dans sa prime jeunesse ou dans les 3 ans pour préserver le plaisir du fruit.

ACCORDS GOURMANDS
Plateau de charcuterie
Viandes et volailles grillées ou rôties
Fromages peu corsés

www.albert-bichot.com

Plus d'infos sur votre smartphone

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.