



Bourgogne Passetoutgrain

Bourgogne Passetoutgrain 2012

[Louis Latour](#)

Il Bourgogne Passetoutgrain di Louis Latour costituisce il 'ponte' ideale tra Beaujolais ed i più complessi vini di Pinot Nero della Borgogna settentrionale. Il profumo fruttato del Gamay permette a questi vini di essere bevuti molto giovani, anche se un po' di invecchiamento fa emergere il ricco carattere salato del Pinot Noir, che dà al vino un gusto pieno e la ricchezza di un Borgogna rosso.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Bourgogne Passetoutgrain
Annata	2012
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Bourgogne
Localizzazione	Bourgogne
Vitigno	Gamay 70% ;pinot nero 30%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino
Gusto	In bocca è rotondo e ricco
Profumo	Al naso si presenta con aromi di ciliegia e ribes nero che si fondono con note affumicate
Abbinamenti	Formaggi stagionati, secondi piatti di carni rosse arrosto
Temperatura di servizio	14° - 15° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Granitico
Età ceppi	30 anni
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione tradizionale in tini aperti
Maturazione	Da 10 a 12 mesi in tini di acciaio inox