



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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