

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN Cépages 50% Pinot noir 50% Gamay

Localisation

1 parcelle sur la commune de **MOREY-SAINT-DENIS** et 1 parcelle sur la commune de **CHAMBOLLE-MUSIGNY**.

Superficie

32 ares 62 ca

Production

1800 Bouteilles

Age moyen

30 ans

Sol

Argilo-calcaire dominante argileuse.



BIODYVIN

Vendange

Assemblage de deux cépages : moitié pinot noir, moitié gamay

Vendange manuelle dans des caisses, puis passage de la récolte sur 3 tables de tri.

La vendange est éraflée à 100%, non foulée.

Cuvaison

Démarrage de la fermentation par les levures indigènes, après une période de macération. Pas d'enzymage. Pas de tannissage. Pratique de quelques remontages et pigeages. Durée totale de 12 à 20 jours.

Pressurage

Pressoir pneumatique, séparation des jus de goutte et des jus de presse.

Elevage

Elevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

Mise en bouteille au Domaine par nos soins sans collage ni filtration selon les rythmes de la lune.

Typicité

Le gamay apporte du fruit et de la rondeur quand le pinot noir amène le côté plus digeste et acidulé du vin.

Les vins sont coulants faciles et ils accompagnent charcuteries et grillades.

