

# 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