

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