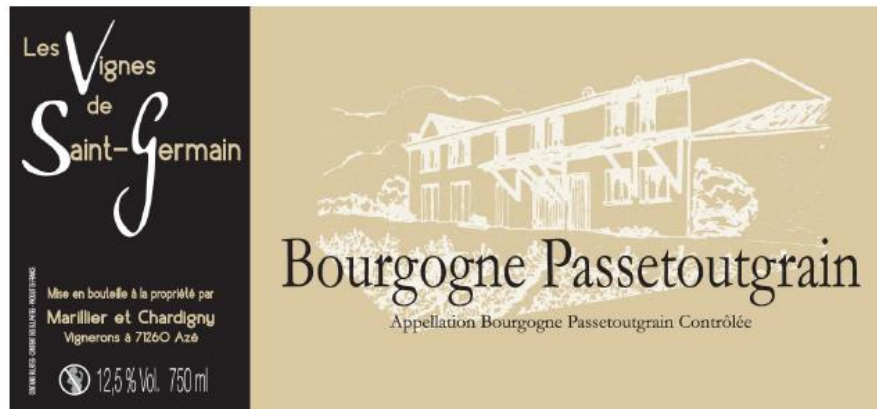


SOCIETE DES VINS DE PIZAY

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN



L'appellation Bourgogne Passetoutgrains permet, comme son nom l'indique, de produire un vin issu d'un assemblage de cépages. Les deux cépages rouges bourguignons : le Gamay et le Pinot entrent dans la composition de ce vin.

BOURGOGNE PASSETOUTGRAINS

LE PRODUCTEUR

Le producteur exploite le domaine des Vignes de Saint Germain depuis le début du siècle. Ce domaine de 42 hectares se trouve sur la commune d'Azé sur une colline au soleil levant. Les vignes de Saint Germain sont d'anciennes propriétés de l'Abbaye de Cluny. Dès le Moyen Age, les cisterciens produisaient des vins très appréciés des têtes couronnées de l'Europe entière qui pendant huit siècles fréquentèrent avec les pèlerins les vastes réfectoires monastiques de Cluny.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépages : Gamay 66%, Pinot noir 34%
- Age moyen des vignes : 45 ans
- Situation : Sud-Est
- Sol : argilo-calcaire

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques avec égrappage au cuvage
- Macération de 5 jours pour le Gamay et 10 à 12 jours pour le Pinot Noir
- Assemblage au 1^{er} débouillage, avant la fermentation malolactique
- Cuve thermorégulée

ELEVAGE

- Soutirage précoce
- Conservation en cuve inox
- Filtration sur terres de diatomée

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : rouge grenat avec des nuances tuilées.

Nez : fruits mûrs, cerises confites, finale florale avec quelques notes épicées.

Bouche : attaque franche, souplesse et finesse, présence d'arômes fondus.

EVOLUTION ET CONSERVATION

Peut se garder 3 à 5 ans.

Conditions de service : chambré

METS D'ACCOMPAGNEMENT

Viandes rouges, volailles en sauce, émincé de Charollais, confit de canard, fromages de montagne affinés : Reblochon, fourme d'Ambert, ...