

# JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



## Bourgogne Passetoutgrain

AOP Bourgogne Passe-tout-grains, Bourgogne, France

### PRÉSENTATION

Les raisins de Pinot Noir et Gamay qui ont donné naissance à ce vin sont issus de parcelles situées en Côte-d'Or et au nord de la Saône-et-Loire et sont vinifiés ensemble. Le Pinot Noir, sur des sols argilo-calcaires, apporte élégance et finesse, tandis que le Gamay, sur des sols calcaires ou granitiques, joue sur le fruité et la rondeur.

### SITUATION

Nous sélectionnons des parcelles situées en Côte d'Or et au nord de la Saône et Loire pour élaborer ce vin qui résulte d'un assemblage de 2 cépages : le pinot noir et le gamay.

### TERROIR

Sur un sol argilo-calcaire pour le pinot noir et des sols siliceux et granitiques pour le gamay, les orientations des vignes varient du Sud à l'Est, captant un maximum de soleil.

### VINIFICATION

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage en cuves durant 8 à 9 mois.

### CÉPAGES

Pinot Noir, Gamay

### SERVICE

Température de service : entre 14-15° C.

A déguster dans sa prime jeunesse ou dans les 3 ans pour préserver le plaisir du fruit.

### DÉGUSTATION

Robe intense d'un beau rubis vif.

Au nez, de prime abord, des arômes primaires minéraux qui évoluent vers des arômes sur le registre animal tel « jus de viande » et des notes de venaison.

La bouche est croquante sur le fruit avec une pointe de réglisse, finale tout en souplesse.

### ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Canard à l'orange.

Accord atypique : Canapés au fromage de chèvre et aux figues.

#### Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune  
Tel. 03 80 24 37 27 - [contact@jean-bouchard.com](mailto:contact@jean-bouchard.com)  
[www.jean-bouchard.com](http://www.jean-bouchard.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

