



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale de Bourgogne.

L'appellation BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS est réservée aux vins rouges et rosés exclusivement produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation BOURGOGNE.

Communes de production :

Département de l'Yonne : **54 communes.**

Département de la Côte-d'Or : **91 communes.**

Département de Saône-et-Loire : **154 communes.**

CARACTÈRES DES VINS

Il est de divers styles selon la proportion de gamay et de pinot et selon son terroir d'origine. Sous des reflets mauves, fuchsias, il a ce côté léger, friand, frais et fruité. En tempérant sa vivacité, le pinot apporte moelleux et sérénité. Il ne s'endort pas à l'attaque et met du fruit en bouche. D'un bon grain, il développe des arômes de sous-bois, de gibier et de cerise à l'eau-de-vie.

CONSEILS DU SOMMELIER

Ce vin **rouge** se distingue par une constitution aromatique fruitée soutenue et se prête volontiers aux accords goûteux de la cuisine simple. Sa fluidité le rend indispensable à la charcuterie fine, aux tourtes et au jambon cru. Sa trame tannique délicate l'impose sur les tartes de légumes, les purées et même les salades de tomates. C'est également le compagnon idéal pour les casse-croûtes, mâchons, buffets campagnards et barbecues. Il se plaît avec les fromages à pâte molle et croûte lavée et le camembert.

Température de service : 11 à 12 °C.

