

# ***Stéphanie Colinot***

## **vins rouges de l'Yonne**

### **APPELLATION**

#### **Bourgogne Passe-tout-grain**

Produit dans le département de l'Yonne, précisément dans le grand Auxerrois, le Bourgogne Passe-tout-grain est une appellation régionale née en 1937. Elle peut être produite partout en Bourgogne. Ce vin est un assemblage de pinot noir et de gamay noir à jus blanc. La proportion est d'un tiers minimum de pinot noir et deux tiers maximum de gamay (cépage de prédilection et épicé du Beaujolais)

#### **Bourgogne Passe-tout-grain**

***"Un caractère poivré"***

Cette cuvée, issue de vignes situées sur la commune de Saint Bris le Vineux, plantées en pinot noir et en gamay, est vendangée manuellement, égrappée totalement. Les raisins fermentent pendant une huitaine de jours en cuve inox, pigeages et remontages ponctuent la macération. L'élevage est réalisé en cuve inox pendant un an, après fermentation malo-lactique, le vin est soutiré, puis filtré au kielselghur, afin d'être mis en bouteille.

Ce Bourgogne Passe-tout-grain possède des notes de fruits rouges et d'épices, essentiellement le poivre blanc. Son élevage en cuve inox favorise ce délicat parfum.

Ce vin se marie à merveille avec les viandes en sauce, gibier et fromages.  
A servir frais vers 14°C.

Fruité et épicé jeune, il peut se garder 3 à 5 ans...