



BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

| | |
|------------------------|--|
| SUPERFICIE | 25 ares. |
| AGE DES VIGNES | 50 ans. |
| CÉPAGE | Pinot Noir 33 % Gamay 67 % |
| SOL - EXPOSITION | Sol Argileux - Vigne exclusivement située sur la plaine de Pommard. |
| CULTURE | Taille « Guyot » - Lutte raisonnée. |
| VENDANGES | Machine. |
| VINIFICATION | Egrappage à 100% Cuvaison 10 jours. Elevage en cuve. |
| PRODUCTION | 2 000 bouteilles par an. |
| TEMPS DE GARDE MOYEN | Entre 2 et 6 ans. |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE | Entre 14 et 16° C. |
| ACCORDS METS/VINS | Viandes froides, Choux farcis, Camembert chaud rôti au four, Jarret de bœuf au four... |
| HISTORIQUE DU LIEU-DIT | L'appellation Bourgogne Passetoutgrain est l'une des seules appellations de Bourgogne à avoir un assemblage de cépages avec du gamay et du pinot noir. |

Jean-Luc Joillot

VITICULTEUR-RECOLTANT A POMMARD

6, rue Marey Monge – 21630 POMMARD – Tél. +33(0)3 80 24 20 26 – email : contact@domaine-joillot.com