



## DOMAINE THIERRY MORTET

### *Bourgogne Passetoutgrain*



<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Type de production</b>	Biologique
<b>Millésime (année)</b>	2019
<b>Alcool %</b>	12,5
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Sous Région</b>	Côte de Dijon
<b>Commune</b>	Daix
<b>Cépage</b>	2/3 Gamay - 1/3 Pinot Noir

<b>Surface parcelle</b>	30 ares en Gamay, 15 ares en Pinot Noir
<b>Age de la parcelle</b>	60 ans et 30 ans
<b>Type de sol</b>	Argilo calcaire, Petits cailloux Argiles très fines

<b>Type de bouchon</b>	Liège
<b>Durée d'élevage</b>	11 mois
<b>Elevage en cuve</b>	5 mois
<b>Elevage en fut de chêne</b>	6 mois
<b>% de fût neuf</b>	0

<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Égrappage</b>	100%
<b>Rendement</b>	49 Hl/Ha
<b>Nombre de bouteilles produites</b>	2750
<b>Durée de cuvaison</b>	14 jours
<b>Acidité totale G/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></b>	4,3
<b>SO<sub>2</sub> TOTAL à la mise (MG/L)</b>	50
<b>Informations allergènes</b>	Non
<b>Filtration</b>	Kieselguhr

Notes de dégustation

Accords mets /vins

Potentiel de vieillissement

Fruits rouges, fraîcheur et finesse

Salade composée, charcuterie, viande blanche ou rouge, barbecue,  
fromage à pâte molle

4-5 ans



## DOMAINE THIERRY MORTET

### *Bourgogne Passetoutgrain*



<b>Wine Type</b>	Red
<b>Production Type</b>	Organic
<b>Vintage</b>	2019
<b>Alcohol %</b>	12,5
<b>Country</b>	France
<b>Region</b>	Bourgogne
<b>Sub Region</b>	Côte de Dijon
<b>Village</b>	Daix
<b>Grape variety</b>	2/3 Gamay - 1/3 Pinot Noir

<b>Surface area</b>	3000 square meters in Gamay, 1500 square meters en Pinot Noir
<b>Vines age</b>	60 and 30 years old
<b>Soil</b>	Clay, limestone, stones, fine clay

<b>Bottle stopper</b>	Cork
<b>Aging duration</b>	11 months
<b>Aging in tank</b>	5 months
<b>Aging in oak</b>	6 months
<b>% new oak</b>	0

<b>Harvest</b>	Manual harvest
<b>Destemming</b>	100%
<b>Yield</b>	49 hL/hA
<b>Bottle production</b>	2750
<b>Maceration</b>	14 days
<b>Total acidity g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></b>	4,3
<b>Total SO<sub>2</sub> (mg/L)</b>	50
<b>Allergen information</b>	No
<b>Filtration</b>	Kieselguhr

**Tasting notes**  
**Food pairing**  
**Aging potential**

Red fruits, freshness and finesse  
Mixed salad, cold meats, white or red meat, barbecue, soft cheese  
4-5 years