

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Bourgogne Passetoutgrain



Type de vin	Rouge
Type de production	Biologique
Millésime (année)	2021
Alcool %	12
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous Région	Dijon
Commune	Daix
Cépage	2/3 Gamay - 1/3 Pinot Noir

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

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

Vendanges	Manuelles
Égrappage	100%
Rendement	29 hL/hA
Bouteilles produites	1 586
Durée de cuvaison	12 jours
Acidité totale g/L d'H ₂ SO ₄	4,07
SO ₂ TOTAL à la mise (mg/L)	53
Informations allergènes	Non
Filtration	Kieselguhr

Notes de dégustation

Accords mets /vins

Potentiel de vieillissement

Nez aérien et floral, bouche douce et suave, tension et belle persistance en finale

Jeune avec viande blanche, volaille, puis canard et gibier à plumes

5- 8 ans

DOMAINE
THIERRY MORTET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Bourgogne Passetoutgrain



Wine Type	Red
Production Type	Organic
Vintage	2021
Alcohol %	12
Country	France
Region	Bourgogne
Sub Region	Dijon
Village	Daix
Grape variety	2/3 Gamay - 1/3 Pinot Noir

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

Bottle stopper	Cork
Aging duration	11 months
Aging in tank	5 months
Aging in oak	6 months
% new oak	0

Harvest	Manual harvest
Destemming	100%
Yield	hL/hA
Bottle production	1586
Maceration	12 jours
Total acidity g/L H ₂ SO ₄	4,07
Total SO ₂ (mg/L)	53
Allergen information	No
Filtration	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

DOMAINE
THIERRY MORTET