

Bourgogne Passetoutgrains

De naam Bourgogne heeft een rijke klank. Als Parijs het hoofd is van Frankrijk en Champagne de ziel, dan is Bourgogne zonder twijfel de maag. Het is een land van weelderige maaltijden en rijk gedekte tafels. Bourgogne, eens het beroemdste hertogdom van Frankrijk was al veel eerder, reeds voor de komst van het christendom, bekend om zijn wijn.

Het is een grote streek in het oostelijk centrum van Frankrijk, die zich 300 km uitstrekt van noord naar zuid en overeenkomt met de grote middeleeuwse provincie. Ofschoon "Grande Bourgogne" uitgestrekt is, wordt slechts in een deel ervan wijn gemaakt. Tussen Chablis in het noorden en Beaune in het oosten groeit nauwelijks een wijnstok. De ondergrond bestaat grotendeels uit kalksteen of gelijkaardige rotssteen uit de Juratijd. Het klimaat is koel en een koude, vochtige septembermaand kan de oogst doen mislukken.

Bourgogne Passetoutgrains is gemaakt van Gamay en minstens een derde Pinot Noir. De overheersing van de Gamay-druif geeft deze wijn een plezierige sappigheid met een aangename Pinot Noir-correctie.

Kleur : fonkelend rood

Aroma : fijne aroma van rijp fruit met floraal accent

Smaak : fluwelig, sappige en ronde wijn met weinig tannine

Schenktemperatuur : 14 à 16° C.

Gebruik : aangename drinkwijn, rood vlees zonder saus, kip, kaas

Bewaartijd : tot 6 jaar

