



## BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS

La nouvelle cuvée d'une parcelle reprise en 2015. Suite aux 3 ans de reconversion en agriculture biologique et la replantation d'une petite parcelle en Gamay, nous découvrons sur 2019 cette 1ère cuvée de Bourgogne Passe-Tout-Grains. Sol brun peu profond, argileux, moyennement calcaire, exposé ouest dans le lieu dit de *La Grande Corvée de Bully*.

Un bouquet de fruits, de la gourmandise pour un plaisir simple et immédiat.



**Cépage :** Pinot Noir 70% & Gamay 30%

**Superficie :** 0,34 hectares

**Age moyen des vignes :** 38 ans

### Vinification :

Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels, et triés à la cuverie sur une table vibrante. Égrappé à 100%. Après une macération douce entre 3 et 5 jours, la fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes en cuve béton ouverte durant approximativement 15 jours.

Pigeages en pleine fermentation puis remontages pour favoriser une extraction douce.

### Elevage :

Après décuvage et débourage des grosse lies, 8 mois en cuve émaillée où la fermentation malolactique se déroule. Soutirage pour mettre le vin au clair et filtration, si nécessaire, avant mise en bouteille au dixième mois. Filtration lenticulaire selon les besoins du millésime.

**Production annuelle moyenne :** Environ 2000 bouteilles.

**Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot**

6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65

contact@domaine-pavelot-ernand.com - www.domaine-pavelot-ernand.com

