Bourgogne Passetoutgrain

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Francia

Regione: Borgogna

Vitigni: Pinot Nero, Gamay

Tipo d'impianto: Guyot

Età media del vigneto: 70 anni

Produzione media per ha: 50 hl

Vinificazione e affinamento: Macerazione a freddo dei grappoli interi prima dell'inizio dell'attività dei lieviti, fermentazione spontanea in tini di rovere troncoconici e affinamento in piéces usate per 8 mesi.

Solforosa totale: 15 mg/l

PRODUTTORE

SARNIN-BERRUX

Jean Marie Berrux e Jean Pascal Sarnin

PERCHÉ

Il Bourgogne Passetoutgrain di Sarnin-Berrux è un vino rosso fragrante e croccante, profumato e di pronta beva dove il matrimonio tra il pinot nero e il gamay, di una vecchia vigna in coplantazione, rispecchia l'antica tradizione contadina che ne faceva il vino di casa per del consumo quotidiano.

QUANDO

Quando avete desiderio di una Borgogna meno impegnativa e più glu glu aprite una bottiglia di Bourgogne Passetoutgrain di Sarnin-Berrux. Un vino al contempo soddisfacente al massimo, capace di regalarvi la sensazione del luogo e di distendervi con un sorso pieno, evocativo ma leggero.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on
www.triplea.it