

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



AOC Bourgogne Passetoutgrain Rouge

Situation géographique : À l'Est du village, près de la cave, sur la commune de Rully, Lieu-dit mordeloup

Cépages : 90% de Pinot noir et 10% de Gamay

Vignes : Plantées en 1970 sur une surface totale de 50 ares 80 ca

Sol et sous-sol : Argileux

Vinification : Vendanges manuelles, passage sur deux tables de tri : une table vibrante et une table à bande. Les raisins sont ensuite égrappés puis mis en cuve bois tronconique. La vendange est ensuite refroidie afin que l'on récolte sans faire les vinifications. Les vinifications ont lieu après une semaine de macération. Pigeage ou remontage en fonction de la phase de vinification. Nous dégustons les vins tous les jours et décidons des interventions à faire en fonction de la dégustation)

Élevage : En cave du XIX^e. 12 mois en fûts (20 % neufs) avec fermentation malolactique, puis 6 mois en cuve inox. Mise en bouteilles suivant le calendrier lunaire

Personnalité : Les élevages longs permettent à ce vin de très bien vieillir. Les arômes de fruits frais sont bien présents

Température de service : 16°

Format disponible : 75 cl