

Bourgogne Passetoutgrain Rouge 2023 **di Arnaud et Sophie Sirugue-Noëllat**

Il Bourgogne Passetoutgrain Rouge 2023 di Arnaud & Sophie Sirugue-Noëllat è un'espressione autentica e conviviale della Borgogna, che unisce la raffinatezza del Pinot Noir alla spontaneità del Gamay, ideale per chi cerca un vino rosso di qualità, da condividere con semplicità e piacere.

Va apprezzato per la sua freschezza, equilibrio e tipicità, oltre che per struttura e carattere superiori alla media della denominazione: peculiarità che lo rendono un ottimo entry-level borgognone. Ottenuto dalla fermentazione in acciaio di una massa che prevede l'utilizzo di grappoli interi al 50%, con macerazione a freddo di circa 3-5 giorni; segue maturazione in barrique, nuove per il 30%.

Il Bourgogne Passetoutgrain Rouge 2023 di Arnaud & Sophie Sirugue-Noëllat si presenta nel calice con un colore rosso rubino brillante, vivido e trasparente, con percezioni olfattive fruttate e fresche a ricordo di profumi intensi di ciliegia, lamponi, fragoline di bosco e un delicato accenno floreale (viola e rosa selvatica). Sul fondo emergono lievi note speziate e un tocco boisée, frutto della sosta in legno. In bocca è snello, succoso e scorrevole, con una tessitura tannica leggera ma presente, una vivace acidità e un finale pulito, fresco e invitante. Il perfetto equilibrio tra Pinot Noir e Gamay dona al sorso una facile bevibilità, senza rinunciare a finezza e personalità.

Un vino rosso "passpartout" che non dovrebbe mancare nella cantina di un appassionato come jolly in qualsiasi situazione conviviale.



Vitigni: Pinot Noir, Gamay

Gradazione alcolica: 12,5%

*Zona di produzione estera:
Côte d'Or (Francia)*

*Denominazione vino:
Bourgogne Passetoutgrain AOC*