

PASSAVANT 5 ans d'âge - Blanc



PRESENTATION

Authentique vin de liqueur, comme ses homologues de la famille des Vins Doux Naturels et des Porto, Passavant résulte de l'addition d'alcool à la vendange en cours de fermentation. Terroir oblige, c'est tout naturellement la Fine Bordeaux qui rejoint le Passavant naissant dans les cuves.

DEGUSTATION

Dégusté trop frais le Passavant aurait pour effet de masquer sa riche palette aromatique. Les professionnels le consomment à température de cave (16-18°C).

Si ses charmes se dévoilent au mieux à l'apéritif, il accompagne également un foie gras artisan mi-cuit, ou une salade de fruits frais.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Situation :

Raisins de Sémillon récoltés sur l'aire d'appellation Bordeaux. Ce cépage noble est présent sur les différentes appellations Bordelaises produisant des vins blancs de qualité, autant secs que liquoreux.
Alcool : Fine-Bordeaux (eau de vie de qualité obtenue par double distillation), alcool neutre.

Vinification :

Macération pelliculaire du raisin.
Ecoulage puis extraction des jus de presse
Fermentation à 18°C du jus de raisin ainsi obtenu.
Mutage (blocage de la fermentation) par addition d'alcool neutre et de Fine-Bordeaux.

Maturation :

Elevage sur lies fines en barriques Bordelaises jusqu'à ce jour.
Assemblage de nos meilleures cuvées.
Mise en bouteille sans traitement ni collage.