

PASSAVANT 5 ans d'âge - Rouge



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, un fondant au chocolat ou encore un Roquefort.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Situation :

Raisins de Merlot récoltés à Cadillac, sur l'aire d'appellation 1^{ères} Côtes de Bordeaux.

Alcool :

Fine-Bordeaux (eau de vie de qualité obtenue par double distillation), alcool neutre.

Vinification :

Égrappage total et foulage doux à l'encuvage. Fermentation alcoolique par ensemencement en levures sélectionnées. Mutage sur grains en cours de fermentation par addition de Fine Bordeaux (arrêt de la fermentation).
Macération durant 6 à 12 semaines.
Écoulage, puis pressurage.
Assemblage des vins de goût et des vins de presse

Maturation :

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