

# 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 ou non en fonction du millésime puis mis en cuve bois tronconique. La vendange est ensuite refroidie et la vinification a lieu après une semaine de macération à froid (à la fin des vendanges). 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<sup>e</sup>. 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