

GRAND VIN DE BOURGOGNE



BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

Âge et situation

Parcelle de 28 ares plantée en 1950, située sur la plaine face au village.

Cépage

40% gamay, 60% pinot noir.

Origine du nom

Vient de « Barra », éperon rocheux, sommet, pointe.

Sols et exposition

Exposition sud.

Sol très argileux avec résidus calcaires.

Conduite de la vigne et vinification

Taille gobelet palissé. Vendanges manuelles en caisses, table de tri, éraflage, encuvage par gravité.

Macération à froid (entre 5 et 10 C°) entre 3 et 6 jours, puis fermentation alcoolique, cuvaision de 2 à 3 semaines. La fréquence des remontages ou des éventuels pigeages dépend de l'année et est décidée après dégustation.

Élevage et mise en bouteilles

100% en fûts durant 10 mois. Pas d'utilisation de fûts neufs

1 soutirage au mois de juillet, suivi d'un collage au blanc d'œuf fût par fût. Mise en bouteille sans filtration.

Vinification et élaboration des vins rouges



Les vendanges se font **exclusivement à la main**, et dans de petites caisses afin d'éviter toute macération des jus avec la peau du raisin, et de ne pas entasser les grappes pour que les raisins arrivent entiers.

Les raisins sont ensuite triés avec la plus grande vigilance sur une table vibrante et une table de tri. Puis ils sont égrappés ou non et amenés dans des cuves thermorégulées par petite quantité dans des bennes, ceci afin d'éviter que les baies soient abîmées par une vis sans fin.

La première macération à froid dure entre trois et six jours selon les millésimes, puis la fermentation alcoolique commence, contrôlée avec la plus grande attention. La fréquence des remontages ou des éventuels pigeages dépend de l'année et est décidée après dégustation. La cuvaision dure de deux à trois semaines, parfois plus.

L'élevage est effectué 100% en fûts dont 15% ou 20% de fûts neufs selon les cuvées et dure de 12 à 18 mois.

Un soutirage est effectué au mois de juillet pour débarrasser le vin de ses lies épaisses et il est suivi d'un collage au blanc d'œuf fût par fût. Trois mois plus tard, environ fin octobre, l'assemblage et la mise en bouteille se font au domaine, directement sans filtration.