



Domaine
Bernard Millot

vigneron récoltant



100 Noms

Bourgogne Passe-tout-grains

Cépage	2/3 de Pinot Noir et 1/3 de Gamay
Classification	Bourgogne
Vendanges	Manuelles
Vinification	Macération pré fermentaire à froid durant 4 à 6 jours. Macération en vendange éraflée durant 6 à 8 jours. Remontage tout le long de la macération et pigeage en fin de fermentation alcoolique. Fermentation malolactique en fût.
Elevage	En fûts de chêne de 500 L de 3 à 5 ans pendant 1 an.
Mise en bouteille	Au domaine
Potentiel de garde	4 à 6 ans
Température de service	10 à 12°C