



### Points infos Passavant

- Site internet  
<http://www.passavantsa.com>
- Courrier électronique  
[info@passavantsa.com](mailto:info@passavantsa.com)
- Contact direct technique  
Jean-Luc Magnac, œnologue  
**+33 (0)6 60 55 33 00**

## Passavant Blanc 5 ans d'âge

### Assemblage de cuvées ayant chacune 5 ans minimum

*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. Raisins cueillis sur sol Bordelais, vinification soignée et long élevage sous bois permettent néanmoins de le distinguer.*

#### COMPOSITION

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, ELEVAGE

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

#### CONSOMMATION, CONSERVATION

Déguster trop frais le Passavant aurait pour effet de masquer sa riche palette aromatique. Les professionnels le consomment à 10 - 12 °C. Si ses charmes se dévoilent dès l'apéritif, il saura également accompagner un foie gras artisan mi-cuit, ou une salade de fruits frais. Conservé dans des conditions optimales, il saura évoluer pour votre plus grand bonheur quelques dizaines d'années. Vierge de tout traitement, un léger et légitime dépôt apparaîtra alors, nécessitant sa mise en carafe.

### Passavant SA

Château La Passonne - 33410 Cadillac  
Tél : 08 73 62 62 08 - Fax : 05 56 62 79 19