

## Passavant Rouge Excellence

### Assemblage de nos meilleures anciennes cuvées

*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 Merlot récoltés sur l'ère d'appellation Bordeaux. Ce cépage noble est présent sur les différentes appellations Bordelaises, dominant à Saint-Emilion et composant en presque totalité les vins de Pomerol.

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

#### VINIFICATION, ELEVAGE

Macération des moûts de raisin à très basse température, afin d'éviter tout départ de fermentation.

Ecoulage puis extraction pneumatique des jus.

Fermentation du jus de raisin ainsi obtenu à une température de 18°C.

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.

Essemblage de nos meilleures anciennes 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 température de cave (16 à 18°C).

Si ses charmes se dévoilent au mieux à l'apéritif, il saura également accompagner un foie gras artisan mi-cuit, un fondant au chocolat ou encore un Roquefort.

Conservé dans des conditions optimales, il saura évoluer pour votre plus grand bonheur plus de 20 ans. Vierge de tout traitement, un léger et légitime dépôt apparaîtra alors, nécessitant sa mise en carafe.



#### 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 SA

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