



### 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 Rouge 10 ans d'âge

### Assemblage de cuvées ayant chacune 10 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 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.

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 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.

### Passavant SA

Château La Passonne - 33410 Cadillac

Tél : 08 73 62 62 08 - Fax : 05 56 62 79 19