

Passavant Rouge 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 Merlot récoltés à Cadillac, sur l'aire d'appellation 1ères Côtes de Bordeaux.

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

VINIFICATION, ELEVAGE

Égrappage total et foulage doux à l'encuvage.

Fermentation alcoolique par ensemencement en levures sélectionnées.

Mutage sur grains en cours de fermentation par addition de Fine Bordeaux (arrêt de la fermentation).

Macération durant 6 à 12 semaines.

Écoulage, puis pressurage.

Assemblage des vins de goût et des vins de presse

Élevage 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 (16-18°C).

Si ses charmes se dévoilent au mieux à l'apéritif, il accompagne également 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
- 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