DOMAINE TAUPENOT MERME

Condotto da Romain e Virginie Taupenot, si estende per 20 ettari tra Côte de Nuits e Côte de Beaune, producendo 19 denominazioni.




# Bourgogne Passetoutgrain

*Gamay, Pinot nero*

Questo vino nasce da viti di circa 65 anni, impiantate nel lieu-dit *Croix Jeanniard*, a Morey-Saint-Denis, e a Saint-Romain. Il terreno è caratterizzato da suoli argilloso-calcarei.
Nella vinificazione, le uve vengono completamente diraspate. La fermentazione si svolge mediante l'impiego di lieviti indigeni, in vasche di acciaio inox. La macerazione dura per per circa 8-13 giorni, ed è accompagnata da follature e rimontaggi delicati.
Il vino affina per 12-15 mesi in botti di rovere leggermente tostate, seguiti da ulteriori 3 mesi in vasche di acciaio inox. Non viene filtrato o chiarificato prima dell'imbottigliamento.

**Tipologia** Vino rosso

**Zona di produzione** Francia Borgogna

**Denominazione d'origine** AOC Bourgogne Passe-Tout-Grains

**Vitigno** Gamay, Pinot nero

**Affinamento** 15-18 mesi in legno e acciaio