



Bourgogne Passe-tout-grains rosé

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le Bourgogne Passe-tout-grains AOP, comme son nom l'indique, est un vin de Bourgogne rouge ou rosé issu de l'assemblage des cépages Pinot noir et Gamay. □ Son aire géographique englobe toutes les autres appellations d'origine de la région viticole. □ Cette appellation allie le fruité du cépage gamay à la finesse du cépage pinot noir. La proportion minimum de pinot noir est de 30 %.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins se présentent fréquemment avec une robe assez intense parfois nuancée de violet. Assez peu tanniques, ils sont très fruités et affichent une grande finesse. Les vins rosés s'identifient par une nette fraîcheur. Ces caractères sont préservés par un élevage court, qui donne des vins à consommer dans leur jeunesse, afin d'apprécier leur identité fruitée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'encépagement est composé de gamay et de pinot noir. Ces cépages autochtones ont été sélectionnés localement depuis le Moyen Âge. Ce vin peut être produit sur l'ensemble de la région Bourgogne. C'est la seule appellation bourguignonne basée obligatoirement sur un assemblage de cépages contrairement à la tradition monocépage du vignoble.

UN PRODUIT RECONNU

Les vins de Bourgogne sont renommés, y compris hors des frontières, depuis plusieurs siècles. De la production de raisin à la vinification, toutes les opérations se déroulent dans l'aire de production délimitée. □ Entre 1919 et 1930, divers jugements encadrent progressivement l'appellation d'origine Bourgogne Passe-tout-grains avant qu'elle ne soit reconnue en 1937.

Le saviez-vous

Vous avez remarqué que la dénomination officielle comporte une faute de français. Des orthographes variées ont cohabité historiquement : "Passe-tous-grains", "Passe-tout-grain", etc. Mais le législateur a retenu : "Passe-tout-grains".

□ Cette dénomination vient certainement du fait que deux cépages (grains) sont utilisés pour la production de ce vin.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Bourgognes

CAVB

132-134 route de Dijon

21200 BEAUNE

N°SIRET : 50485101500017

Président(e) : VERRET Bruno **Contact :** Guillaume WILLETTE (Directeur)

Tél. : (03) 80 22 69 52 / (06) 78 17 70 48

Mél. : gw-bourgognes@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey

16 rue du Golf

21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327

Tél. : 03 80 78 71 90

Fax : 03 80 73 35 10

Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

Siège

132 route de Dijon
21200 BEAUNE

N°SIRET : 50066766200018

Président(e) : LIAUTE Hervé **Contact** : Sophie MARINIER

Tél. : 03 80 25 09 50

Fax : 03 80 24 63 23

Mél. : mariniersophie@siqocert.fr

SIQOCERT

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny
71000 Mâcon

Président(e) :

Tél. : 03 85 38 96 99

Fax : 03 85 22 03 31

Mél. : macon@siqocert.fr

SIQOCERT

210 Bd Victor Vermorel
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex
CS 70260

Président(e) :

Tél. : 04 74 02 22 60

Fax : 04 74 02 22 69

Mél. : villefranche@siqocert.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/bourgogne-passe-tout-grains-rose-12312>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_BourgogneCreman_201204.pdf
2. <mailto:gw-bourgognes@orange.fr>
3. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
5. <mailto:macon@siqocert.fr>
6. <mailto:villefranche@siqocert.fr>