

Vin de France

Le nom Passidore vient de la contraction de « Pass-erillé », et d' « Is-idore », arrière-grand père de Damien Coste et ancien propriétaire de la parcelle où est planté le Petit Manseng, cépage sur lequel a été fondée la cuvée « PASSIDORE » en 1994.

Ce vin Liqueureux est obtenu essentiellement par passerillage sur souche et une évaporation naturelle, qui leur donne une concentration en sucre élevée.

Les parcelles sont situées sur des coteaux caillouteux, argilo-calcaire, orientés sud-est. Elles se caractérisent par un microclimat particulier : nuits fraîches et humides et après-midis ensoleillés qui favorisent parfois le développement de la pourriture noble.

PASSIDORE



Cépages	Petit et Gros Manseng (90%), Viognier (10%)	
Récolte	Elle est manuelle, en trois ou quatre passages successifs, d'Octobre à Janvier selon les années et les cépages afin de sélectionner les grappes les plus mûres avec des degrés alcooliques potentiels de 18 à 24%.	
Vinification	Les raisins récoltés sont pressurés ; le moût obtenu est débourbé à froid pendant 24 heures, puis mis en barriques où il effectuera sa lente fermentation. L'arrêt de la fermentation est naturel.	
Elevage	Le vin restera en barriques pendant 24 mois, élevé sur ses lies fines.	
Analyses	Degré moyen : 14% Sucres résiduels : 70g	Acidité : 4,5 g/l
Dégustation	Il présente une robe dorée avec des reflets or. Le nez est intense et rappelle la cire d'abeille, la noisette grillée, le miel de lavande. La bouche est bien équilibrée, avec une acidité, révélant la canne brûlée et des finales de verveine. Il peut facilement être gardé jusque 20 ans et plus.	
Conditionnement	En carton de 12 Bouteilles.	