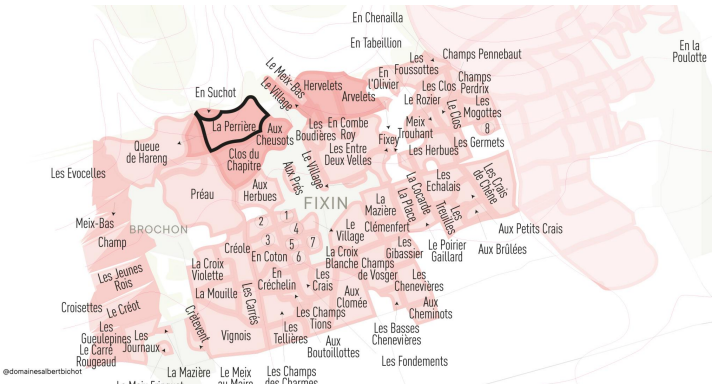
FIXIN PREMIER CRU "CLOS DE LA PERRIÈRE"
MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols bruns argilo-calcaires

PRÉSENTATION
Fixin (prononcé "Fissin") se trouve en Côte de Nuits, entre Dijon et Gevrey-Chambertin.
Le Manoir de la Perrière fut construit au 12e siècle par les Moines de Cîteaux qui ont été les premiers à percevoir tout le potentiel de ce clos de 5 hectares.
On ne trouve pas de Grands Crus à Fixin, mais grâce à la qualité exceptionnelle de ce Climat situé à une altitude comprise entre 350 et 380 mètres et à son exposition idéale sud-est, il a déjà pu être comparé au Chambertin voisin !

VINIFICATION/ÉLEVAGE
Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.
Elevage en fûts de chêne (35 à 40% de fût neuf) durant 16 à 17 mois.

DÉGUSTATION
Le bouquet dévoile des arômes intenses de fruits (cerise noire, fraise, cassis...) et de fleurs (violette, pivoine...). La bouche ample et d'une grande finesse est portée par des tanins soyeux. Cette volupté est enrichie par un caractère minéral et une fraîcheur caractéristique de ce terroir d'altitude. Un grand vin terrien dans sa structure et aérien dans son expression.

SERVICE
Servir à 16-17°C.
Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS
Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, canard, gibier)
Fromages moyennement corsés à corsés
Recette idéale : bœuf bourguignon

CITATIONS
Tim Atkin : 92/100 (2020)
Wine Spectator : 91/100 (2019)
Wine Enthusiast : 94/100 (2018)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.