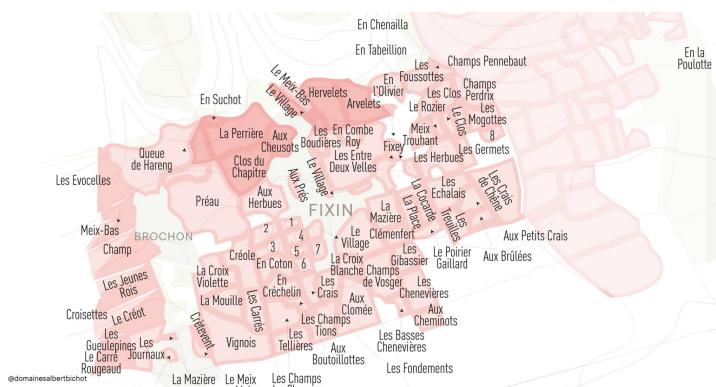




SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires avec présence de marnes localement

PRÉSENTATION

Fixin (prononcé "Fissin") se trouve en Côte de Nuits, entre Dijon et Gevrey-Chambertin.

Si les sols en pente douce sont chose fréquente autour du village, le dénivelé entre les vignes les plus hautes et les plus basses peut atteindre 80 mètres.

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 (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet délicat aux notes de fleurs (rose, violette...) et de fruits rouges (cerise, framboise...). Charnu et charpenté en bouche, ce vin frais et subtilement boisé possède un équilibre harmonieux. La finale est longue et termine sur des notes légèrement épicées.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, canard, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

CITATIONS

Tim Atkin : 90/100 (2023)

Wine Spectator : 91/100 (2022)

James Suckling : 93/100 (2020)

James Suckling : 91/100 (2019)

