

FIXIN

Situé dans la Côte de Nuits entre Dijon et Gevrey-Chambertin, Fixin (prononcé Fissin) a été créé en 1860 en haut du hameau de Fixey. L'appellation est connue pour ses vins rouges dit « vin d'hiver ».

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés à la main. Les grappes sont éraflées à 50%. La fermentation alcoolique dure 3-4 semaines suivi d'un vieillissement de 16 à 18 mois dans des fûts de chêne dont 50% neuf.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe d'un rouge rubis profond.
NEZ	Des notes florales (violette et pivoine), de fruits (cassis, griotte et coing) et des arômes de poivres et de musc.
BOUCHE	Tannique dans sa jeunesse mais une attaque ronde, avec une bonne structure et une texture délicate avec l'âge.
ACCORDS	Viande rouge, volaille en sauce et tout type de fromage.
TEMPERATURE	13°C/15°C
GARDE	Entre 3 à 6 ans

