

FIXIN 1^{er} Cru « Les Hervelets »

Le climat est situé en hauteur avec une exposition à l'est. Le sol est brun crayeux avec des nuances de marnes. Ce climat à Fixin est situé près de Les Arvelets qui est un lieu-dit. Cet endroit était que des champs.

'Les Hervelet', comme 'Arvelet' est un diminutif 'Arve' dans l'ancien français et 'Arva' en Latin signifiait champs.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE Pinot Noir

VINIFICATION Les raisins sont vendangés et triés à la main. La macération se fait avec 40-50% de vendanges entières. L'élevage dure entre 16-18 mois dans des fûts de chêne français avec 50% de fût neuf.

DÉGUSTATION

ROBE Robe rubis

NEZ Il révèle ses arômes fruités comme le cassis et la griotte, de même que des arômes floraux comme la pivoine avec des notes poivrés.

BOUCHE Sur le palais, ses fruits noirs typique du Pinot Noir se marie avec les arômes plus 'sauvage'. Le vin est structuré avec ses tannins.

ACCORDS Viande et gibier, plats savoureux et fromages.

TEMPERATURE 14°C / 15°C

GARDE 5 à 6 ans.

