

## 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   |

