



## Fixin 1<sup>er</sup> Cru « Les Hervelets »

### SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure 3 à 4 semaines généralement 40 à 50% de vendange entière. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 50% de fûts neufs.

### TERROIR

Climat situé en haut de coteau, exposé à l'Est. Sol principalement bruns calcaire, avec des nuances de marne.

*Ce climat, à Fixin, est situé à côté du lieu-dit Les Arvelets. C'était d'anciens champs. Hervelet comme Arvelet est un diminutif de l'ancien français Arve « Champs » du latin vulgaire Arva.*

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin dévoile de beaux arômes fruités tel que le cassis, la cerise griotte, mais aussi floraux comme la pivoine et quelques touches poivrées. En bouche, ses arômes de fruits noirs, typiques du pinot noir, se mêlent subtilement à des saveurs plus sauvages. Bonne structure tannique pour ce vin qui peut aussi bien se déguster sur sa jeunesse qu'avec quelques années de bouteille.

### ACCORDS METS & VIN

Viandes et gibiers, plats puissants, fromages.

