

FIXIN 2023

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Fixin

- APPELLATION Fixin
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire.
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne.



Situé entre Dijon et Gevrey-Chambertin, Fixin (prononcé « Fissin ») est l'une des appellations les plus au nord de la Côte de Nuits. Ses vignobles se trouvent sur un sol argilo-calcaire marneux et sont pour la plupart exposés à l'est, exposition idéale. Moins connu que ses voisins, il représente un excellent rapport qualité/prix. Vin puissant et structuré, le Fixin sera parfait après quelques années de garde.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Avec sa robe rubis profonde, notre Fixin 2023 offre au nez des arômes de mûre, de cassis et de muscade. La bouche est fraîche, belle longueur sur des notes de moka. Belle finale tannique.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- · ACCORD METS/VINS Viande rouge gibier fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-16°



A BEAUNE - CÔTE-D'OR - FRANCE