

VIN ROUGE

FIXIN



Catégorie	AOC VILLAGE
Région Viticole	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
Communes de production	FIXIN - Assemblage de plusieurs parcelles sur la commune Aux Petits Crais, Les Échalais, En Coton, Les Portes-Feuilles
Cépage	PINOT NOIR (100%)
Vendanges	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
Élevage	12-15 mois en fûts de chêne. Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois.
Terroir	Essentiellement Argileux, et argilo-limono-sableux.
Âge des vignes	45 - 55 ans
Type de culture	En conversion vers l'Agriculture Biologique jusqu'au millésime 2018 Certifié AB par Ecocert depuis le millésime 2019
Production	12 000 bouteilles
Température de service	13 à 15°C
Dégustation - Garde	De 3 à 10-12 ans

TERROIR / EXPOSITION

Assemblage de plusieurs parcelles situées du nord au sud de l'appellation
Exposées à l'est et au sud-est, les parcelles se trouvent sur le piémont, sur un ensemble d'argiles et de limons.

DEGUSTATION - ACCORDS METS & VINS

Nez intense sur la cerise fraîche. La bouche est pleine de fruit, solaire, avec un superbe équilibre et des tanins denses.

Associez-le aux belles pièces de viande, comme le porc braisé, l'entrecôte bien persillée, les civets de volaille et ses variantes en curry ou tandoori ; mais la délicatesse de ses arômes et de sa finale le prédestine aussi aux accords plus créatifs avec la paëlla, les tapas ou les nems. Pour les fromages, l'appellation Fixin apprécie à la fois la délicatesse d'un chaource, le fruité d'un comté ou les saveurs fortes d'un époisses.

Domaine Huguenot – 21160 Marsannay-La-Côte – Bourgogne – Côte d'Or - France

