

VIN BLANC

FIXIN



Catégorie	AOC VILLAGE
Région Viticole	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
Communes de production	FIXIN – Assemblage de plusieurs parcelles (Les Champ des Charmes, En Crèchelin, Champs de Vosger, Pommier Rougeot)
Cépage	CHARDONNAY (100%)
Vendanges	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante.
Élevage	12 mois en fûts de chêne de 500 litres
Terroir	Sols argileux et/ou limono-argilo-sableux, très épais, et faiblement calcaires
Âge des vignes	De 5 à 15 ans
Type de culture	En conversion vers l'Agriculture Biologique jusqu'au millésime 2018 Certifié AB par Ecocert depuis le millésime 2019
Température de service	12 à 13°C
Dégustation - Garde	entre 4 et 8/10 ans

Le Fixin blanc, est une production rare et confidentielle sur l'appellation Fixin : seulement 6 hectares, tandis que les rouges représentent à eux seuls 95 hectares.

DEGUSTATION

C'est un excellent vin à la robe généralement or pâle et de beaux reflets brillants. Le nez est très souvent aromatique, avec de belles notes florales et d'agrumes. Quant à la bouche, elle est suave, avec une belle vivacité.

ACCORDS METS & VINS

Le Fixin blanc sera bien sûr servi avec des poissons mais aussi, au fil de son vieillissement, il accompagnera parfaitement les viandes blanches un peu crémeuses.

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

