

VIN BLANC

FIXIN Blanc d'Argiles



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 Crêchelin, 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	Agriculture Biologique certifiée depuis 2013
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 une poêlée de Saint-Jacques, ou une croustade de fruits de mer. Il accompagnera également un plat d'asperges, un chapon farci aux fruits secs, et des viandes blanches telles qu'une blanquette de veau, un filet mignon de porc, ou des escalopes de veau à la crème.

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

