

FIXIN

Terre Brune



Cépage : Pinot Noir

Parcelle : Aux Petits Crais, Les Échalais, Les Portes-Feuilles,
En Coton, En Crechelin, Les Tellieres.

Age de la vigne : 55 ans

Potentiel de garde : De 3 à 10-12 ans

Vinification : Vendange Manuelle – Tri sélectif
30% vendange entière 70% égrappée (Variable en fonction du
millésime)

Elevage : 12 mois en fûts de chêne + 4 à 6 mois en cuve inox

Terroir & Exposition : Sols argilo-limono-sableux et cailloutis de
cône. Assemblage de plusieurs parcelles situées au nord de
l'appellation. Exposées à l'est et au sud-est, les parcelles se
trouvent sur le piémont.

Dégustation : Nez intense avec des notes de petits fruits rouges.
Superbe densité en bouche avec des tanins soyeux, une
matière charnue et une finale gourmande.

Accords Mets & Vins : 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.