

FIXIN

Blanc d'Argiles



Cépage : Chardonnay

Parcelles : Les Champ des Charmes, En Crèchelin,
Champs de Vosger et Pommier Rougeot

Age de la vigne : De 5 à 10 ans

Potentiel de garde : De 4 à 8/10 ans

Vinification : Vendange Manuelle – Tri sélectif

Elevage : 12 mois en fûts de chêne de 500 litres

Terroir & Exposition : Sols argileux et/ou limono-argilo-sableux,
très épais, et faiblement calcaires.

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.

Dégustation : 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.