



# DOMAINE HUGUENOT

Grands Vins de Bourgogne



## FIXIN *Terre Brune*



Cépage : Pinot Noir

Parcelles : 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.