



CLIMAT & TERROIR

Lieu-dit au Sud de l'appellation.

Superficie exploitée : 44 ares

Appellation : Fixin

Sol : argilo-calcaire mélangé avec des éboulis de cône et de calcaires argileux

Cépage : Pinot Noir

Exposition : plein Sud

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après éraflage partiel des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir. Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages peuvent être effectués pour obtenir une extraction parfaite et ménagée.

Élevage : en fûts neufs (20%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 2 mois en masse

DÉGUSTATION

Vin vif et fruité aux notes de fruits noirs et d'épices. Tanins puissants et soyeux en bouche, soutenus par une fraîcheur mentholée et une grande longueur sur le fruit.

Accords mets & vins : Faux-filet grillé, fricassée de champignons

Garde & conservation : 7 à 10 ans

