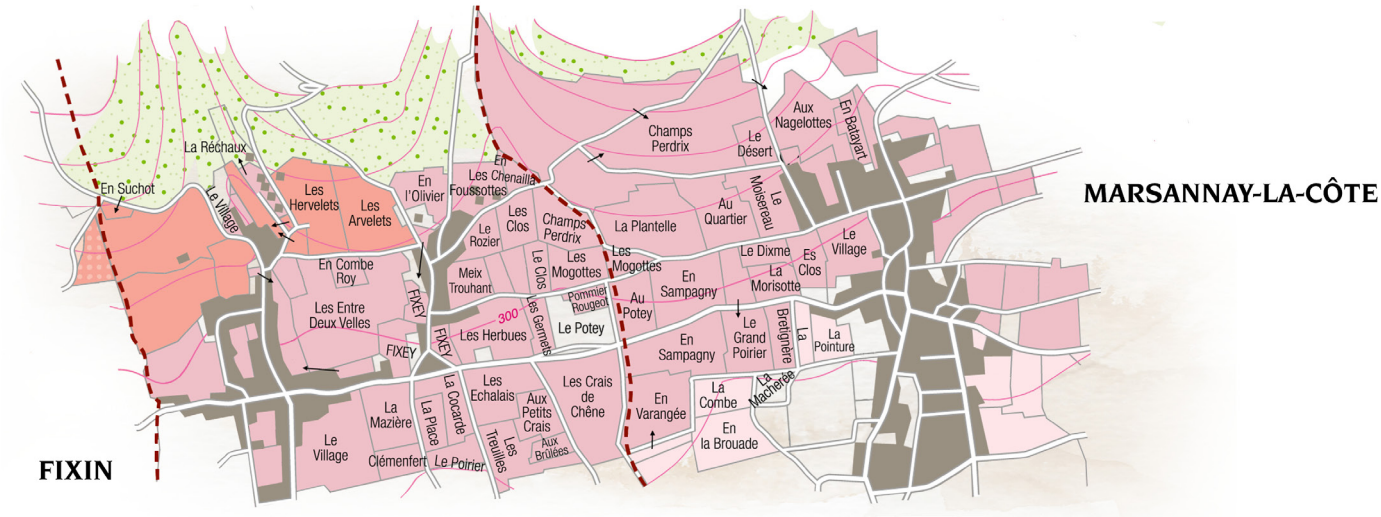
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
FIXIN



CLIMAT & TERROIR

Prononcée 'Fissin», cette appellation du Nord de la Côte de Nuits produit essentiellement des vins rouges.

Superficie exploitée : 0.25 hectares

Appellation : Fixin

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

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Sud

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : après éraflage complet 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 (25%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 3 mois en masse

DÉGUSTATION

Bouquet entre arômes floraux comme la violette et fruités tels le cassis ou la griotte. Attaque ronde précédant une texture délicate et un gras remarquable.

Accords mets & vins : Papillotte de canard, côte de bœuf en croûte d'épices, tarte aux myrtilles

Garde & conservation : 7 à 10 ans