

Fixin Village "Vieille Vigne"

Appellation d'Origine Contrôlé

Caractère du vin

Bien qu'ample et généreux à la fois, notre cuvée de Fixin "Vieille Vigne" surprendra par sa robe pourpre et soutenue. Son nez engageant évoque un coulis de fruits rouges et, en bouche, il étonnera par sa gourmandise et sa franchise propres au Pinot Noir.

Doté d'une bonne acidité, il présente une solidité et une certaine matière qui le range dans les vins de moyenne garde. Jeune, ses arômes sont animaux, voire sauvages, fourrure, musc. C'est un vin étoffé qui possède un bouquet s'épanouissant avec l'âge.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	102 ha 67 a 59 ca
Superficie en production au domaine	54 a 78 ca
Sol	Terrain pierreux sur argilo-calcaire
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	65 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	En fonction de la qualité du millésime
Elevage	5 à 10 % fûts de chêne neufs