



FIXIN «En L'Olivier»

Lieu dit : Les Grands Poisots

Cépage : 100 % Pinot noir

Récolte : vendange manuelle

Potentiel de garde

De 8 à 10 ans

Accords mets et vins

Viandes rouges rôties ou grillées, viandes en sauces ou gibiers et fromages affinés.

Température de service

15° à 18°c

Dégustation

D'une couleur rouge rubis, profond et brillante.

Un nez complexe avec des arômes de fruits rouges mûres et quelques nuances de sous-bois.

En bouche, on retrouve un vin puissant et fin, d'une grande complexité aromatique et d'un bel équilibre. Peut être légèrement boisé.



Vinification :

Les raisins sont acheminés en caisse de la vigne au domaine. Après passage sur la table de tri, les grappes sont légèrement foulées. La macération se fait grappe entière sans pigeage, uniquement des remontages quotidiens, afin d'obtenir toute la structure aromatique et colorante de ce vin. La durée de cuvaison est d'environ 15 jours avec la fermentation alcoolique. Le pressurage s'effectue dans la pure tradition bourguignonne depuis plusieurs générations avec l'aide d'un pressoir doté des dernières technologies.

Puis les vins sont soutirés et mis en fut.

Elevage

Elevage en fût de chêne d'une durée de 18 à 24 mois dans nos caves (Fermentation malo-lactique faite). La mise en bouteille est effectuée au domaine.