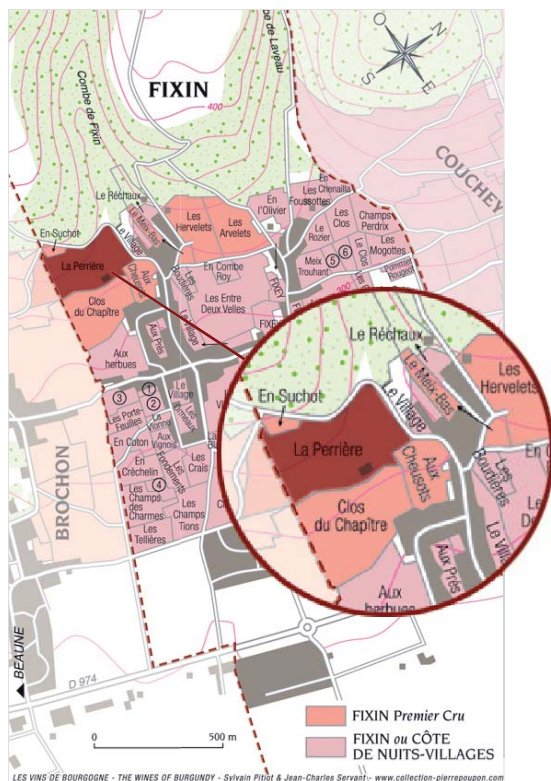


FIXIN 1ER CRU "CLOS DE LA PERRIÈRE" - MONOPOLE



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC 1er Cru

La vigne :
 Sols bruns calcaires

Vinification :
 Vendanges manuelles
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Elevage :
 100 % en fûts de chêne
 30 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Fixin (prononcé "Fissin") se trouve en Côte de Nuits, entre Dijon et Gevrey-Chambertin.

Le Manoir de la Perrière fut construit au 12e siècle par les Moines de Cîteaux, qui ont été les premiers à percevoir tout le potentiel de ce clos de 5 hectares.

On ne trouve pas de Grands Crus à Fixin, mais grâce à la qualité exceptionnelle de ce climat et son exposition idéale, il a déjà pu être comparé au Chambertin voisin ! Il bénéficie en effet d'une exposition sud-est, à une altitude comprise entre 350 et 380 mètres. Son sol de type brun calcaire est assez homogène.

Dégustation

Le nez est de cerise noire mêlée de fleurs rouges et fraises sauvages. La bouche est ample et d'une grande finesse, portée par des tanins soyeux. Cette volupté est enrichie par un trait minéral rappelant son sol d'origine. La maturité naturelle du fruit est équilibrée par la fraîcheur de ce terroir d'altitude conservant un caractère cerise très appuyé. La bouche s'éternise en arômes complexes où le fruit est agrémenté de réglisse et de baie de genièvre. L'ensemble du vin représente bien le sentiment qui nous anime lorsque, planté dans son coteau l'on surplombe le vignoble et la plaine en contrebas, à la fois vin terrien dans sa structure et aérien dans son expression.

Accords mets/vins

A table, dégustez-le sur les pièces de viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins classiques.

Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 3 et 10 ans après mise en bouteille voire plus.