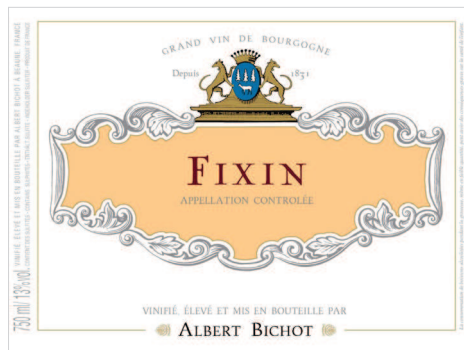


# FIXIN



## Côte de Nuits

## 100 % Pinot Noir

## AOC Village

### La vigne :

Sols argilo-calcaires,  
avec présence de marne localement

### Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées  
20 à 28 jours

### Élevage :

100 % en fûts de chêne  
15 à 20 % de fûts neufs  
14 à 16 mois

*Les vins de Fixin (prononcé "Fissin") peuvent également prétendre à l'appellation Côte-de-Nuits Villages. Si les sols en pente douce sont chose fréquente autour du village, le dénivelé entre les vignes les plus hautes et les plus basses peut atteindre 80 mètres.*

## Dégustation

Délicat et discret, il révèle au nez de subtiles notes de sous bois. Charnu et charpenté en bouche, ce vin frais et boisé possède un équilibre harmonieux. La finale est longue et termine sur des notes légèrement épicées.

## Accords mets/vins

Il accompagnera les viandes en sauce, surtout au vin rouge, les gibiers et les fromages fins à goût moyen.

## Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 3 et 5 ans voire davantage.

