JEAN BOUCHARD

_ DEPUIS 1926 ____



Fixin

AOP Fixin, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

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

SITUATION

Située en Côte de Nuits, le vignoble se trouve entre Dijon et Gevrey-Chambertin dans le prolongement direct de l'aire d'appellation Marsannay.

TERROIR

Orientées Est-Sud-Est, les vignes se situent sur un sol à dominante argilo-calcaire avec une présence locale de marne blanche.

VINIFICATION

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage. Elevage en fûts de chêne (30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : entre 15-16°C. A déguster dans les 5 à 7 ans et plus.

DÉGUSTATION

Belles nuances de rubis intense.

Se distingue par des notes fumées et de fruit à noyau tels que la cerise et la prune. Belle fraîcheur en bouche, aromatique à dominante baies rouges avec des notes de sousbois et de champignons ; vin équilibré et tannins précis.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Escargots de Bourgogne. Accord atypique : Raviolis au homard et à la sauge.

