

Fixin les Chenevières

ROUGE



Appellation

Appellation village. Le nom peut être suivi par le nom du climat, ici Les Chenevières. Cette appellation comporte 6 Climats classés en Premier Cru.

Cépage

Pinot noir

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen autorisé

50 hectolitres/hectare

Terroir

Calcaire et marneux

Superficie parcelle

50 ares (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées)

Production annuelle

3344 bouteilles

Élaboration

Travail de la vigne : Culture raisonnée. Depuis l'an 2000, plus aucun herbicide dans nos vignes. Un travail de butage/débutage en hiver et de labour au printemps les ont remplacés. Ébourgeonnage systématique. Vendanges exclusivement manuelles.

Vinification : fermentation traditionnelle en cuve 3/4 semaines.

Élevage : 14 à 18 mois en fûts de chêne français (forêt de Troncet). 50% fût d'un vin + 50% fûts de 3 ans.

Dégustation

Caractère : En rouge, c'est ce qu'on appelle « un vin d'hiver » car il demande à prendre de la bouteille. Haut en couleur, à la robe violine et brillante. Le bouquet de l'appellation Fixin se partage entre des arômes floraux (violette, pivoine), fruités (cassis, griotte, coing), animaux, musqués et poivrés. Le noyau de cerise n'est pas rare. Souvent tannique et un peu dur dans sa jeunesse, le Fixin élevé présente une attaque ronde et enlevée, une structure solide. Son gras est remarquable, sa texture délicate.

Accords : masculin et pourtant délicat, le Fixin affiche une structure tannique qui plaît aux belles pièces de viande, comme le porc braisé, l'entrecôte bien persillée, les civets de volaille.

Température de service : 13 à 15°C