

FIXIN 1^{er} Cru Clos du Chapitre

AOC Rouge

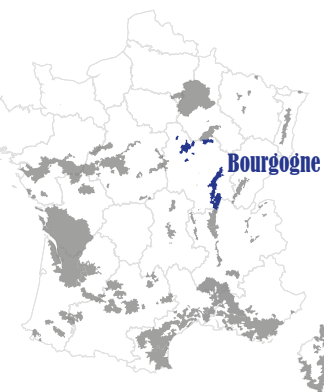
Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils



Le 'Clos du Chapitre' est l'un des cinq premiers crus de l'appellation Fixin.

La propriété est située dans le prolongement des premiers crus de Gevrey-Chambertin. Cette vigne est complètement entourée de murs de pierres sèches, abritée des vents du Nord par le village de Fixin. La terre y est profonde et le terroir très similaire à celui des Grands Crus et des vins de garde de la Côte de Nuits.

CEPAGES :

100% Pinot Noir.

ELABORATION :

Les raisins ont été vendangés à la main et éraflés à 100 %. Macération pelliculaire à froid pour un maximum d'extraction de la couleur et des arômes. Fermentation alcoolique longue, en cuve ouverte. Fermentation malo-lactique réalisée à 100 %. Elevage en fûts de chêne pendant 13 mois (30 % en fûts neufs).

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : belle robe rouge cerise à reflets rosés, profonde, limpide et brillante.

Nez : discret puis, l'aération révèle des notes de fin boisé, d'épices et de petits fruits noirs .

Bouche : attaque franche, vin puissant aux tanins fermes mais sans agressivité, structuré et ample.

HARMONIE METS/VINS :

A déguster de préférence avec des plats solides et relevés tels les viandes rouges grillées (tournedos), rôties (filet d'agneau en croûte ou ragoût de mouton) ou avec une sauce à base de vin (civet, bœuf bourguignon), les gibiers et un grand plateau de fromages !

Service à 16°C.

POTENTIEL DE GARDE :

De 5 à 8 ans et +.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BPI06 39605 Arbois Cedex - www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 - N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Août 2022