

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



*Fixin*

## Origine

Élevé et mis en bouteille par Dufouleur Frères

## Terroir

AOC Fixin - 100% Pinot-Noir

Le village de Fixin se situe au nord de Gevrey-Chambertin et constitue la véritable porte des grands Pinot-Noir de la Côte de Nuits, si l'on excepte le village de Marsannay, plutôt connu pour son vin rosé.

Avec plusieurs climats classés en premiers crus, cette appellation gagne petit à petit ses galons de bon village avec des vins charpentés et d'un très bon rapport qualité prix.

## Vinification & Elevage

La vinification se fait sur une durée de deux semaines environs en cuve inox thermo-régulée avec un juste dosage de remontages et de pigeages et un pressurage léger en final.

Elevage de 12 à 18 mois en fûts de chêne. La proportion de fûts neufs varie de 30% à 100% après analyse, dégustation et évaluation des caractéristiques du millésime.

## Dégustation

Robe à la couleur intense, arômes animaux voir sauvages (musc, fourrure) mais avec une touche classique de fruit rouge. Bouche très charpentée avec une belle acidité qui porte les arômes.

## Service

Servir chambré, entre 15°C et 16°C avec des plats riches en saveur comme le boeuf bourguignon, Le coq au vin, le gibier et les fromages. Garde de 5 à 10 ans.

