

GUY & YVAN DUFOUTEUR *domaine*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Fixin 1^{er} Cru

“Clos du chapitre” Monopole

Surface : 2 Ha (surface totale du clos 4 Ha 78a)

Cépage : PINOT NOIR

Age moyen : 65 ans

SOLS : Argilo calcaire, très profond, légèrement marneux.

Situation géographique : Clos situé au Nord de la Cote de Nuits, village voisin de Gevrey Chambertin, parcelle en pente douce 20 %, exposée Est. Alt : 320 m

Rendement moyen sur 5 ans : 31 Hl/Ha

Nombre de bouteilles : 8000 Blles

Conduite de la vigne : Travail du sol, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte (verjus, raisins abimés...)

Vinification : Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité. Enzymage, levurage, macération préfermentaire à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud.

Elevage : 12 mois en fûts de chêne, dont 1/3 neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant 3 mois. Filtration légère 5 microns afin d'apporter plus de brillance et de pureté aromatique.

Mise en bouteille : Au Domaine, bouteille grande tradition antique bouchon liège.

Dégustation : Robe très soutenue, profonde, couleur cerise noire, nez complexe, subtil sur des arômes de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille...) de truffes et de réglisse. En vieillissant des arômes de fourrure, musc, voir sauvage. Attaque en bouche franche, de la puissance, du gras, des tanins très présents mais fins, belle longueur.

Accords mets & vin : Gibiers, viandes rouges en sauce, cuisine épicée, fromage puissants.

Température de service : 16° C

A déguster idéalement : 7 à 12 ans, vin de garde.