

GUY & YVAN DUFOUTEUR *domaine*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Fixin Premier Cru Monopole

"Clos du Chapitre" Vieille Vigne



Surface	2 Ha
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	70 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	40 hl/ha.
Nombre de bouteilles	10 000 à 11 000 Blles
Conduite de la vigne	Travail du sol, enherbement partiel, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte (verjus, raisins abimés...). Certification HVE3.
Vinification	Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité. Macération préfermentaire à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud.
Elevage	13 mois en fûts de chêne, dont 1/3 neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant 1 mois avant la mise en bouteilles.
Mise en bouteille	Au Domaine, bouteille cétie évolution antique bouchon liège - Possibilité 1/2 Blles, Magnums et Jéroboams.
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.