

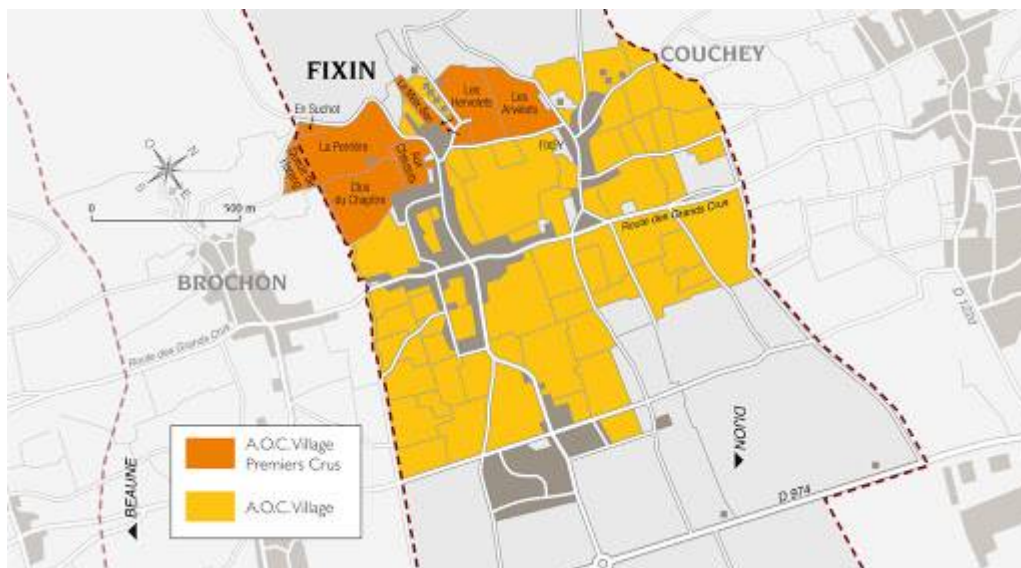
# Fixin

Reconnue dès 1936, l'appellation Fixin se répartit en Villages et en Premiers Crus. Sa production est en grande partie **rouge** (Pinot Noir) mais elle compte quelques parcelles de raisins **blancs** (Chardonnay).

Située en Côte de Nuits entre Dijon et Gevrey-Chambertin, Fixin (prononcer Fissin) s'est unie en 1860 à son hameau de Fixey. Avec à peine 130 ha, Fixin est une des plus petites appellations village Bourguignonne.

Nos vignes sont situées sur un lieu dit appelé les « Craies de chêne » ; il tire son nom des pierres rondes qui caractérisent les sols constitués de cailloutis de cônes. Ensemble de parcelles d'une moyenne d'âge de 60 ans plantées avec de vieilles sélections massales autochtones de Pinot Noir.

Vinification spontanée de 20 jours, égrappage total, élevage de 24 mois sur un assemblage de cuves et fûts de plusieurs années.



Souvent associée à une image de « vin d'hiver » car il demande à prendre de la bouteille. Haut en couleur, à la robe violine et brillante, son bouquet se partage entre des arômes floraux (violette, pivoine), fruités (cassis, griotte, coing), animaux, musqués et poivrés. Il présente une attaque ronde et enlevée et une structure solide avec le vieillissement.

Une structure tannique qui plaît aux belles pièces de viande, comme le porc braisé, l'entrecôte bien persillée, les civets de volaille et ses variantes en curry ou tandoori ; mais la délicatesse de ses arômes et de sa finale le prédestine aussi aux accords plus créatifs avec la paëlla, les tapas ou les nems.

