



VIEILLES VIGNES FIXIN

Les Damnés

3 Parcelles situées sur les hauts de coteaux du village de Fixin.

Robe rubis foncée avec un nez orienté cassis et cerise noire.
Bouche épicée de réglisse et vanille avec un tanin ferme mais élégant.

Température de service : 13°-15°C

Garde / Conservation : 5 à 10 ans

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.80ha

Sol : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 1975

Exposition : Plein Est

Localisation : Haut de coteau

Culture : Raisonnée. Travail mécanique des sols, labours.

Vendange : Manuelle avec tri à la vigne puis sur table de tri vibrante. 100% éraflée.

Vinification : Cuvaion de 15 à 18 jours pour la macération pré-fermentaire à froid puis pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique, ponctuées de plusieurs pigeages et remontages

Elevage : 10 mois en fûts de chêne (25 % fûts neufs).