

Maison A.Goichot

FIXIN

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 7-10 ans

Situation et terroir

Située en Côte de Nuits entre Dijon et Gevrey-Chambertin, Fixin s'est unie en 1860 à son hameau de Fixey. Cette appellation comporte 6 Climats classés en Premier Cru.

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation

Haut en couleur, la robe est violine et brillante. Le bouquet se partage entre des arômes floraux (violette, pivoine), fruités (cassis, griotte, coing), animaux, musqués et poivrés. Souvent tannique et un peu dur dans sa jeunesse, le Fixin élevé présente une attaque ronde. Son gras est remarquable, sa texture délicate.

Accord Mets et Vin

Masculin et pourtant délicat, le Fixin affiche 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. Pour les fromages, l'appellation Fixin apprécie à la fois la délicatesse d'un chaource, le fruité d'un comté ou les saveurs fortes d'un époisses.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com