



*Fixin
Rouge
2003
Domaine Berthaud*

Caractéristiques

Région :	Bourgogne
Appellation :	Fixin
Encépagement :	100 % Pinot Noir
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Est en coteaux
Production moyenne :	5000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle 15 jours, remontage, pigeage, égrappage en cuve thermo-régulées
Elevage :	18 mois en fûts (20 % fûts neufs)
Vinificateur :	Denis Berthaud
Propriétaire :	Famille Berthaud

Analyse

Visuel :	Bel robe grenat framboise intense, brillant, limpide.
Olfactif :	Le nez est concentré, des senteurs de cassis, de cerise griotte se mêlent de fragrances d'épices douces comme la vanille et la cannelle.
Gustatif :	L'attaque est marquée par un fruité généreux. En bouche, le vin gagne en structure, une mâche serrée équilibre le vin. La finale, un peu anguleuse, est épicée.
Global :	Un Fixin 2003 qui, malgré un millésime solaire, présente un équilibre et l'onctuosité propre à l'appellation.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2010
Prix estimé à ce jour :	16.30 €TTC – Tarif Club : 14.50 €TTC
Accords mets - vin :	Coq au vin, Bœuf bourguignon
Service :	Servir à 17 – 18 °C et laisser le vin s'aérer dans le verre