Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Fixin
2019

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Fixin
- **Appellation** Fixin
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 35 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire.
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne (majoritairement des fûts d'un an)

Description

Situé entre Dijon et Gevrey-Chambertin, Fixin (prononcé « Fissin ») est l'une des appellations les plus au nord de la Côte de Nuits. Ses vignobles se trouvent sur un sol argilo-calcaire marneux et sont pour la plupart exposés à l'est, exposition idéale. Moins connu que ses voisins, il représente un excellent rapport qualité/prix. Vin puissant et structuré, le Fixin sera parfait après quelques années de garde.

Dégustation

- **Note de dégustation** Avec sa robe rubis profonde, notre Fixin offre au nez des arômes de torréfaction et de sous-bois. En bouche, c'est un vin frais avec des tanins soyeux, il dévoile des arômes de cerise noire et de réglisse avec une légère note grillé.
- **Potentiel de garde** 5-8 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande rouge - gibier - fromages affinés
- **Température de service** 14-16°