



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

FIXIN
2024

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Fixin
- APPELLATION Fixin
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 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.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne.

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 Sa robe rubis profonde laisse deviner un nez intense de cerise noire, de cassis et de moka. En bouche, le Fixin 2024 se montre ample, frais et très gourmand, révélant de délicates notes de sous-bois. La finale s'étire sur une belle persistance épicée aux nuances de clou de girofle.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande rouge - gibier - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-16°

