



FIXIN ROUGE 2023 " VIEILLES VIGNES " DOMAINE DU VIEUX COLLÈGE / BIO

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Nuits
Cépage(s) : 100% Pinot Noir

Note de dégustation :

La robe est rubis intense. Le nez donne d'emblée une sensation de concentration et de finesse pour s'ouvrir sur des évocations florales de violette et de fruits à noyau (cerises, prunes). L'élevage sous bois est présent dans les premières années apportant quelques notes grillées et d'épices. Tout en dentelle, sur une texture soyeuse, c'est en bouche un vin long et très équilibré. De sa situation sur le coteau, il tire une chair veloutée, gourmande, pour un toucher de bouche des plus agréables. La longue finale

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un magret de canard, un filet de chevreuil ou de biche. Après vieillissement de 10 ans, fromages de bourgogne affinés (époisses)

Commentaires du sommelier :

Eric Guyard est vigneron à Marsannay. Il a la chance d'avoir dans son vignoble (qu'il cultive en bio), des vieilles vignes (55 ans) sur la commune voisine de Fixin (prononcé Fissin). Ce grand vin est élevé 12 mois en fûts de chêne avec 50% de fûts neufs. C'est un excellent vin de garde mais qui se déguste déjà bien après 3 ans de vieillissement en bouteille.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

