



# AOP Fixin

## DOMAINE JEANNIARD

### Rouge

**Cépages** : 100% Pinot Noir

**Terroir** : les sols sont bruns calcaires

**Rendement moyen** : 80HL/ha

**Titre alcoométrique** : 12.5% Vol.

#### **Vinification** :

Vinification à la bourguignonne. Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

#### **Dégustation** :

Haut en couleur, à la robe violine et brillante, il est rouge moyen foncé comme disent les bourguignons.

**Nez** : Le bouquet se partage entre des arômes floraux (violette, pivoine), fruités (cassis, griotte, coing), animaux, musqués et poivrés. Le noyau de cerise n'est pas rare.

**Bouche** : Souvent tannique et un peu dur dans sa jeunesse, le Fixin élevé présente une attaque ronde et enlevée, une structure solide. Son gras est remarquable, sa texture délicate.

#### **Accord mets/vins** :

Lapin à la moutarde, Truite à la bourguignonne, Saucisson chaud au Beaujolais.

