

# GUY & YVAN DUFOUTEUR *domaine*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## Fixin 1er Cru

*"Clos du chapitre" Monopole*



Surface	2 Ha (surface totale du clos 4 Ha 78a)
Cépage	PINOT NOIR
Age moyen	65 ans
SOLS	Argilo calcaire, très profond, légèrement marneux.
Situation géographique	Clos situé au Nord de la Cote de Nuits, village voisin de Gevrey Chambertin, parcelle en pente douce 20 %, exposée Est. Alt : 320 m
Rendement moyen sur 5 ans	31 hl/Ha
Nombre de bouteilles	8000 Billes
Conduite de la vigne	Travail du sol, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte (verjus, raisins abimés...)
Vinification	Tri sévère à la cuverie, encuvage baies entières éraflées par gravité. Enzymage, levurage, macération préfermentaire à froid d'une semaine, pigeage journalier, macération finale à chaud.
Elevage	12 mois en fûts de chêne, dont 1/3 neufs, fermentation malolactique en fûts, puis assemblage en cuve inox pendant 3 mois. Filtration légère 5 microns afin d'apporter plus de brillance et de pureté aromatique.
Mise en bouteille	Au Domaine, bouteille grande tradition antique bouchon liège.
Dégustation	Robe très soutenue, profonde, couleur cerise noire, nez complexe, subtil sur des arômes de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille...) de truffes et de réglisse. En vieillissant des arômes de fourrure, musc, voir sauvage. Attaque en bouche franche, de la puissance, du gras, des tanins très présents mais fins, belle longueur.
Accords mets & vin	Gibiers, viandes rouges en sauce, cuisine épicée, fromage puissants.
Température de service	16° C
A déguster idéalement	7 à 12 ans, vin de garde.