

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

FIXIN



- Région : Bourgogne – Côte de Nuits
- Classification : Village
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 35 ans
- Surface : 3 ha
- Production : 12000 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2008

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge grenat brillante, le nez est ouvert sur des notes sauvages, puis après aération viennent des sensations boisées discrètes.

L'attaque est fraîche et tendue. L'acidulé du fruit rouge domine ensuite la dégustation. En finale, le noyau et la réglisse excitent les papilles.

Accompagnement : lapin, gibier à plumes, fromages à pâte cuite.

Millésime 2007

Robe rouge rubis brillante

Nez très ouvert sur des fruits rouges mûrs.

Belle attaque suave en bouche. Les tanins sont souples et ronds. La finale est particulièrement fraîche avec des notes mentholées.

Accompagnement : rosbeef chaud ou froid, jambonneau, fromages fins.

Vendanges : 10/09/09

Récompenses : Tasteviné

Millésime 2006

Vendanges le 27 septembre, égrappage total, cuvaison 21 jours avec deux pigeages remontages/jour. Elevage 22 mois en fûts de chêne.

Belle robe rubis brillante. Le nez présente une finesse d'expression avec des notes de baies noires (cassis, sureau). Bouche subtile, des tanins très légèrement boisés et acidulés donnent au vin un relief élégant. La finale conclut sur une note épicée de clou de girofle et muscade.

Accompagnement : lapin, viandes blanches.

Conservation : 6/8 ans

Récompenses : médaille d'or Concours Général Agricole de Paris

Domaine Pierre Gelin - 22, rue de la Croix Blanche - 21220 Fixin

Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : info@domaine-pierregelin.fr – www.domaine-pierregelin.fr

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

Millésime 2005

Vendanges le 22 septembre de raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaison de 20 jours avec deux pigeages – remontages par jour.

Elevage 20 mois en fûts de chêne.

Robe rouge rubis soutenu, nez de fruits noirs ; en bouche ce vin ample et charnu, concentré garde une fraîcheur qui lui permettra d'évoluer dans de bonnes conditions.

Conservation : 7/8 ans

Récompenses : médaille d'or Concours Général Agricole de Paris, Sélectionné par le magazine Bourgogne Aujourd'hui, Sélectionné pour la cave de prestige du BIVB

Millésime 2003 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

Comme la plupart des vins de ce millésime, ce Fixin est dotée d'une couleur sombre aux reflets encore violine. Son nez de fruits très mûrs et de fruits confits, signe de grande maturité, s'ouvre progressivement.

Sa bouche, ample et ronde reste dominée par des tanins encore fermes qui devraient s'attendrir assez rapidement (2 à 3 ans)

A servir sur une viande rouge!

Température de service : 16°

Conservation : 7 /8ans

Récompenses : **Guide Hachette 2007

Millésime 2002 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

« Avec sa robe d'un rouge rubis soutenu et un nez exubérant de fruits rouges

(fraise,cassis,framboise...), ce Fixin, à la fois élégant et complexe, est un régal des sens. Sa bouche corpulente et équilibrée, garde une fraîcheur appréciable qui lui permettra d'évoluer dans les meilleures conditions. Vin de grande qualité à découvrir en compagnie d'un gigot d'agneau ou d'une viande rôtie. »

Température de service : 17 °

Conservation 4/8 ans

Récompenses : ** Guide Hachette 2006

Domaine Pierre Gelin - 22, rue de la Croix Blanche - 21220 Fixin

Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : info@domaine-pierregelin.fr – www.domaine-pierregelin.fr