Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Fixin

ROU139

Historique

Hervé Charlopin fait partie de ces gens qui ont un rêve et qui sont prêt à tous les risques pour l'atteindre. Ainsi en 1995 il investit tout ce qu'il a pour mettre la main sur 7 hectares de vignes à cheval sur Fixin et Marsannay. Tous les détails sont pensés, que ce soit le pieu pneumatique sur rail pour un pigeage parfait, le taux d'humidité contrôlé pour le chai à barriques en passant par le pressoir pneumatique pour respecter la délicatesse du pinot noir.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Charlopin
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	100% pinot noir
Appellation	Fixin	**Conservation**	5 à 10 ans
Service	13° à 15°C		

Description

Oeil

Grenat, rouge moyen foncé.

Nez

Leurs arômes sont ceux des fleurs, la violette et la pivoine, et ceux des fruits, le cassis, la griotte et le coing.

Bouche

Le fut y est parfaitement fondu, on remarque d'emblée leur gras et leur texture délicate. Pas de puissance extrême, mais une excellente finesse qui vaut mieux que tout. On retrouve également des notes animales et de noyau de cerise avec une finale poivrée.

Accord mets/vin

porc braisé, l'entrecôte bien persillée, les civets de volaille et ses variantes en curry ou tandoori ; mais la délicatesse de ses arômes et de sa finale, le prédestine aussi aux accords plus créatifs avec la paëlla, les tapas. Plateau de fromages fins.

Commentaires

Vinification : Récolte manuelle, tri du raisin, égrappage à 100% suivi d'une macération à froid de 5 jours. Un pigeage et un remontage par jour. Temps de cuvaison trois à quatre semaine suivant l'année. Pressurage pneumatique du raisin de cuve suivi d'une décantation d'une semaine sous atmosphère neutre. Ensuite entonnage et élevage en futs de chêne sur 12 mois. Sol : Les vignes reposent sur le substratum de marnes et de calcaires du Bajocien. Le vin est issu de différentes parcelles qui sont assemblées après vinification. Ces parcelles ce situent à une altitude entre 268 m et 300 m sur des pentes assez faibles. L'âge des vignes varie suivant les parcelles d'une trentaine d'année pour les plus jeunes et jusqu'à cinquante pour les plus anciennes.

En une ligne

Un Fixin sur la finesse plus que sur la puissance. Le vin est rond et velouté sur des saveurs de griotte, cassis et d'épices.