



## Fixin AOC

Les Herbues, Domaines Les Astrelles

Coup de cœur de la Côte de Nuits

### Beschreibung:

Le fait que les prix des bons vins de Gevrey-Chambertin augmentent depuis des années s'avère être une véritable chance pour les voisins de « Fixin ». Car cette commune fournit également des vins de première classe et est depuis longtemps considérée comme un tuyau pour les fans d'excellent pinot noir. Cela vaut tout particulièrement pour les bourgognes rouges de Fixin du domaine Les Astrelles. C'était déjà une bonne adresse sous l'ancien propriétaire Pierre Naigeon, mais avec l'engagement du talentueux Julien Millet, les nouveaux propriétaires, la famille Chapier, ont réussi à faire un saut qualitatif, on sent maintenant beaucoup plus de dynamisme. Son père François était déjà l'un des meilleurs œnologues de Bourgogne - et un maître parfait. Le parfum de baies noires se poursuit au palais avec beaucoup de pression, l'acidité mûre oscille en arrière-plan, des arômes de laurier et de prune, l'ensemble est déjà très harmonieux - avec son élégance plutôt froide, c'est un représentant très sérieux de la Côte de Nuits.

### Degustationsnotiz:

### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Cnuit

**Produzent:** Domaines Les Astrelles

**Elevage:** 15 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1280721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Fixin AOC

Les Herbues  
Domaines Les Astrelles

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 92/100, Score 18.5/20                                                                                                                       |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Pinot Noir                                                                                                                                            |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 15 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |