



Domaine Fichet – Le Vignot | Bourgogne Pinot Noir France (BOURGOGNE MACONNAIS) – 2022

Domaine

Dom. Fichet

Dom. Fichet is gelegen in een klein dorp Igé in het gehucht Martoret (ten zuiden van Bourgogne) en is 19ha groot. De gebroeders Pierre-Yves en Olivier Fichet stammen af van een familie wijnbouwers die hun wijnen verkochten aan coöperatieven. Na de crisis in de jaren 70 zijn ze uit de coöperatie gestapt en sindsdien verkopen ze hun wijnen rechtstreeks op de markt. Pierre-Yves is verantwoordelijk voor de wijngaard waar hij op traditionele en minutieuze wijze gezonde en rijpe druiven teelt. Olivier neemt het vinificatieproces op zich. Op de Zuidoosters georiënteerde percelen op de klei en kalkachtige bodem worden de 2 voornaamste rode druivenvariëteiten geteeld, nl. Pinot Noir en Gamay. Op de Zuidwestelijk georiënteerde percelen die meer zon genieten wordt de witte Chardonnay druif geteeld op een kalkrijke en krijtachtige ondergrond. De gebroeders Fichet werden al 2 keer uitgeroepen tot beste jonge wijnbouwers van Bourgogne

Vinification

Vendanges : manuelle Réception : tapis de tri, égrappoir, et mise en cuve Vinification : en cuve à 18°C Fermentation : de 10 à 18 jours à 25°C Pressurage : pneumatique lent et à basse pression Elevage : fûts de chêne 100 % de 3 à 5 vins

Dégustation

Cette cuvée, issue essentielle- ment de vieilles vignes donne un vin avec beaucoup de corps, de la rondeur, et une belle matière avec une couleur rouge cerise, des arômes de fruits rouges (cerises, mûres, ...) typiques du Pinot Noir. A boire sur des repas traditionnels, viandes en sauce, gibiers, viandes rouges, et fromage crémeux.

Mets adaptées

Viande - rouge | Charcuterie | Filet de canard - froid | Plats froids

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

