

DOMAINE
CLÉMANCEY

FIXIN 1^{ER} CRU LES HERVELETS
VIEILLES VIGNES



Superficie : 1.47 ha situés sur la commune de Fixin répartis sur plusieurs parcelles

Terroir : sol calcaire peu épais datant du jurassique. Marne à ostréa acuminata.

Cépage : Pinot noir

Année de plantation : 1949 -1973-1979

Viticulture : culture raisonnée à la vigne sans herbicide, uniquement travail du sol par labours.

Production annuelle : 3000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vendanges manuelles. Les raisins sont triés à la vigne, puis éraflés en totalité et encuvés. Après une macération à froid de quelques jours, ils fermentent pendant 12 à 15 jours. Pigeages et remontages sont effectués quotidiennement avec contrôle des températures. L'élevage se poursuit en fût durant 12 à 15 mois.

DÉGUSTATION ET SERVICE :

Caractères des vins : nez d'une belle complexité avec notes florales (violette, pivoine), fruitées (cassis, griotte, framboise), animales (musc, poivre). Vin de caractère et de bonne garde. C'est un vin d'hiver car il demande à prendre de la bouteille.

Accord mets vins : belles pièces de viande, plateau de fromages odorants.

Domaine CLÉMANCEY
33 Rue Jean Jaurès - 21160 COUCHEY
Tél : 03 80 59 87 41 / 06 36 36 88 61

contact@domaineclemancey.com – site : www.domaineclemancey.com