



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Fixin Crais de Chêne



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

SOIL: Les Crais de Chêne présentent deux entités géologiques. - La majeure partie du climat est sur les cailloutis mêlés d'argile du cône alluvial qui s'est répandu au débouché de la vallée sèche (combe) au nord du hameau de Fixey. Ce matériau est un excellent substrat pour la culture de la vigne. - Le sous-sol du secteur Nord-Ouest est composé de marnes, donnant des sols plus lourds, moins drainants.

VINIFICATION / ELEVAGE: Après un tri sur table, les raisins sont versés par gravité dans des cuves thermorégulées. Une moyenne de 50 % de vendanges entières est intégrée suivant le millésime. Les fermentations se font en levures indigènes. Peu d'interventions mécaniques pendant la cuvaison, c'est l'infusion qui est privilégiée. Seules les premières pressions sont conservées pendant le pressurage. L'élevage dure environ 12 mois en fûts (20 % neufs) et 6 mois de cuves. Les mises se font en réduisant les apports de SO₂. Les périodes de mise en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire

DEGUSTATION: Caractère souvent solaire qui vous montrera une matière structurée par des tanins affirmés, une franche minéralité et une finale saline. Le temps permet au vin de fondre sa texture et les arômes sauvages de jeunesse laissent place à une expression plus complexe (fruit/fleur). Il a beaucoup d'énergie.

Il accompagnera volontiers une viande cuisinée comme un émincé de bœuf aux champignons noirs et sa réduction de soja, une côte de bœuf et son jus au moût de raisin, un mignon de porc à l'aigre-doux, un cuissot de chevreuil.

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL: The Crais de Chêne have two geological features.- Most of the climate is on the clay-mixed gravel of the alluvial cone which has spread over the outlet of the dry valley (coomb) north of the hamlet of Fixey. This material is an excellent substrate for the cultivation of vines. - The subsoil of the North-West sector is composed of marnes, giving heavier soils, less draining.

VINIFICATION / AGING: After sorting on the table, the grapes are poured by gravity into temperature-controlled vats. An average of 50% of whole harvests is integrated according to the vintage. Fermentations are done with indigenous yeasts. Few mechanical interventions during vatting, it is the infusion that is preferred. Only the first pressures are preserved during pressing. Aging lasts about 12 months in barrels (20% new) and 6 months in vats. Bets are carried out by reducing the amount of SO₂. The bottling periods are chosen according to the lunar calendar.

DEGUSTATION: Souvent solar character which will show you a structure structured by assertive destanins, a frank minerality and a saline finish. Time allows the wine to melt its texture and the wild youthful aromas give way to a more complex expression (fruit / flower). It has a lot of energy.

It will go well with meat cooked like a minced beef with black mushrooms and its soy reduction, a prime rib and its juice in grape must, a sweet and sour pork mignon, a leg of venison.