

Gilbert et Christine Feletty

Fixin 1er Cru Clos Du Chapitre



CÉPAGE : 100% Pinot Noir

SOL : Sols calcaires bruns
raisonnablement homogènes

VINIFICATION : Le rendement
moyen est de 45 HL/ha, pour une
production d'environ 3000
bouteilles par an.

ELEVAGE : Entièrement
égrappée et élevé a 50% de chêne
neuf.

DÉGUSTATION : Sec, un
bouquet bien défini, vif et
concentre avec un noyau minéral.
Bien équilibrée avec une acidité
vive, agrippant doucement avec
des cerises noires et de cassis sur
la finition bien serré.

GRAPE VARIETY: 100% Pinot
Noir

SOIL: Reasonably homogeneous
brown limestone soils

VINIFICATION: The average
yield is 45 HL/ha, for a
production of approximately 3000
bottles per year.

AGEING: Entirely destemmed
and aged in 50% new oak.

TASTING: Dry, a well-defined,
lively and concentrated bouquet
with a mineral core. Well
balanced with lively acidity, softly
gripping with dark cherries and
cassis on the tight finish.