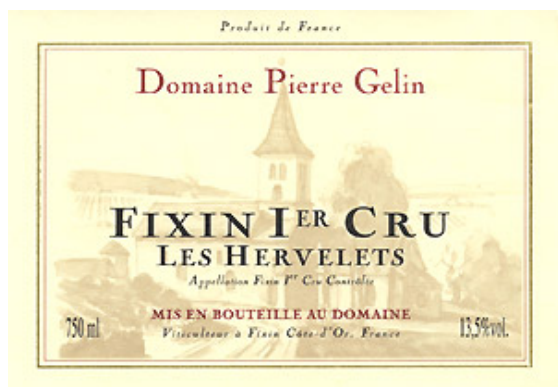


DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

FIXIN 1^{ER} Cru LES HERVELETS



- Région : Bourgogne - Côte de Nuits
- Classification : 1^{er} cru
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 45 ans
- Surface : 0 ha 46
- Production : 2400 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2008

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe rouge grenat intense. Arômes particulièrement fins de cerise et de violette.

La bouche est subtile, harmonieuse et fraîche. La douceur des tanins est remarquable. Parfait

Equilibre entre sucrosité et acidulé. Vin entier, aussi « large » que « long ».

Accompagnement : pintade, agneau, viandes blanches sauce crémée.

Millésime 2007

Robe rouge carmin limpide.

Nez frais, épicé, boisé fondu. Notes de sous-bois discrètes.

En bouche, le vin développe une finesse remarquable avec une petite minéralité qui lui donne tout son relief. Boisé et fraîcheur sont bien mariés. Vin de bonne longueur. Finit par des notes épicées.

Accompagnement : carré d'agneau, civet de lapin, petit gibier.

Vendanges : 08/09/09

Récompenses : Tasteviné

Millésime 2006

Vendanges le 29 septembre, égrappage total, cuvaision 20 jours avec pigeages et remontages.

Elevage 22 mois en fûts de chêne (10 % fûts neufs)

Robe grenat, légère et brillante. Nez très expressif de Kirsch et de cerise à l'eau de vie. En bouche, les tanins sont tendres, mais le corps est plus étiré pour finir sur des notes de fruits noirs très mûrs. Belle harmonie des saveurs.

Accompagnement : filet mignon de porc à la crème, volailles de bresse, fromages fins.

Conservation : 6/10 ans

Récompenses : médaille d'argent Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2005

Vendanges le 23 septembre de raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaision de 18 jours avec deux pigeages – remontages par jour. Elevage 22 mois en fûts de chêne. (20 % fûts neufs)

Robe grenat brillante, nez de fruits rouges où la framboise prédomine, en bouche des tanins bien présents légèrement vanillés structurent une bouche pleine et ronde.

Conservation : 7/10 ans

Récompenses : médaille d'or Concours Général Agricole de Paris

Domaine Pierre Gelin - 22, rue de la Croix Blanche - 21220 Fixin

Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : info@domaine-pierregelin.fr – www.domaine-pierregelin.fr

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

Millésime 2003 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

D'une couleur intense, "Les Hervelets" montrent avec ce millésime, une réelle complexité aromatique: fruits cuits et fruits mûrs s'associent aux épices pour offrir un nez exubérant. Bien que tendre, la bouche se structure sur une excellente matière et sur des tanins appuyés en laissant apparaître en finale quelques notes de réglisse.

Un vieillissement de 3 à 4 ans semble nécessaire pour qu'il puisse donner le meilleur de lui-même.

Très belle bouteille en devenir!

Température de service : 16°

Conservation : 7/10ans

Récompenses : *Guide Hachette 2007

Millésime 2002 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

D'un rouge cerise à reflets rubis, ce premier cru de Fixin demande un peu de temps pour s'ouvrir et laisser apparaître, sur un fond délicatement boisé, quelques notes de fruits cuits et de sous-bois. Sa bouche, ample et remarquablement équilibrée, est d'une grande tenue et sa longueur exemplaire.

Très belle bouteille à conserver quelques années (4-5 ans) avant d'être mise sur table en compagnie d'une viande en sauce par exemple.

Température de service : 17°

Conservation : 5/10 ans

Domaine Pierre Gelin - 22, rue de la Croix Blanche - 21220 Fixin

Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : info@domaine-pierregelin.fr – www.domaine-pierregelin.fr