

Gamme Découverte



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE FICHET



Cépage : Pinot Noir provenant de 3 terroirs différents
Terroir : argilo-calcaire
Exposition : sud est
Age : jeunes vignes de 10 à 25 ans
Superficie : 4 ha 50
Taille : Guyot simple
Vendanges : manuelle et machine(assemlage)

Réception : tapis de tri, égrappoir, et mise en cuve
Pressurage : pneumatique lent et à basse pression
Fermentation : 10 à 12 jours à 25°C en cuve «ganimède» (voir site www.ganimede.com)
Vinification : en cuve + 20% de fûts de chêne de 3 à 5 vins
Mise en bouteille : au Domaine en février
Production annuelle : 20 à 30 000 bouteilles

Grâce au travail de la vigne, depuis le printemps, où nous effectuons l'ébourgeonnage, puis juste après la fleur de vigne où nous effeuillons pour aérer au maximum les grappes, en passant par de la vendange verte au mois de Juillet, les raisins arrivent très bien à maturité, avec un très bon état sanitaire. Cette cuvée, issue essentiellement de jeunes vignes donne un vin avec beaucoup de fruité, de la rondeur, et une belle matière avec une couleur rouge cerise, typique du Pinot Noir. A boire dans les 5 ans, sur des repas traditionnels, roosbeef, viandes rouges, et fromage léger.

Pierre-Yves & Olivier Fichet



Grape: Pinot Noir coming from 3 different areas
Soil: clay with limestone
Exposure: South-East
Age: young vines from 10 to 25 years
Area: 4.50Ha (11ac 52ft²)
Vintage cutting: single Guyot (cane training system)

Harvesting process: hand-picked and machine
Reception: sorting belt, destemmer and vating
Crushing: slow pneumatic with low pressure
Fermentation/ageing process: 10 to 20 days in "Ganimède" tanks (see: www.ganimede.com)
Vinification: of 3 to 5 wines in tanks + 20% in oak barrels
Bottled: at the Domain in February
Annual production: 20 to 30, 000 bottles

Thanks to the work undertaken in the vine from spring – with the de-budding followed by leaf-thinning of the clusters at its maximum and also the green-harvest in July, grapes reach ripeness in good sanitary conditions. This cuvee, essentially coming from old grapes, gives a wine with a lot of fruit and roundness, with also a beautiful body with a cherry-red colour that is typical of the Pinot Noir grape. To be drunk within 5 years, together with traditional dishes, roast beef, red meat and light cheese.

Pierre-Yves & Olivier Fichet