

Gamme Découverte



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE FICHET



Cépage : Gamay
Terroir : argilo-calcaire
Exposition : sud-est
Age : 25 à 60 ans
Superficie : 1 ha 50
Taille : Guyot simple
Vendanges : manuelle (vieilles vignes)
et machine (jeunes vignes) et assemblage

Réception : tapis de tri, égrappoir, et mise en cuve
Pressurage : pneumatique lent et à basse pression
Vinification : en cuve
Fermentation : température maîtrisée entre 13° et 17°C.
Mise en bouteille : au Domaine au printemps qui suit
la récolte

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. Pendant la macération des raisins, à 18°C pendant 10 jours, nous effectuons des remontages pour extraire doucement la couleur et les tanins de la pellicule. Cette cuvée, issue essentiellement de vieilles vignes donne un vin avec beaucoup de fruité, de la rondeur, et une belle matière avec une couleur rouge cerise, typique du Gamay.

Pierre-Yves & Olivier Fichet



Grape: Gamay
Soil: clay with limestone
Exposure: South-East
Age: 25 to 60 years
Area: 1Ha50 (3ac 31ft²)
Vintage cutting: single Guyot
(cane training system)

Harvesting process: hand-picked (old vines),
machine (young vines) and blending
Reception: sorting belt, de-stemmer and vatting
Crushing: slow pneumatic with low pressure
Vinification: in vats
Fermentation: controlled temperature 55.4°F to 62.6°F
Bottled: at the domain in the spring following the harvest

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. During the maceration period – at 18°C (64.4°F) during 10 days – we carry out reassembling to gently remove colours and tannins of the skins. This cuvee, essentially made from old grapes, gives a fruity wine with a lot of roundness, as well as a beautiful body with a cherry-red colour that is typical of the Gamay grape.

Pierre-Yves & Olivier Fichet