

Gamme Emotion



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE FICHET



Cépage : Pinot Noir provenant d'un terroir en mi-coteau
Terroir : argilo-calcaire
Exposition : sud est
Age : Vieilles vignes de 35 à 45 ans assemblage de 3 parcelles d'âge différent
Superficie : 1,50 ha
Taille : taille guyot simple

Vendanges : manuelle
Réception : tapis de tri, égrappoir, et mise en cuve
Vinification : en cuve à 18°C
Fermentation : de 10 à 18 jours à 25°C
Pressurage : pneumatique lent et à basse pression
Elevage : fûts de chêne 100 % de 3 à 5 vins
Mise en bouteille : au Domaine
Production annuelle : 4 à 5 000 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 vendanges verte au mois de Juillet, les raisins arrivent très bien à maturité, avec un très bon état sanitaire. Cette cuvée, issue essentiellement de vieilles vignes donne un vin avec beaucoup de corps, de la rondeur, et une belle matière avec une couleur rouge cerise, des arômes de fruits rouges (cerises, mûres, ...) typiques du Pinot Noir. A boire dans les 7 ans, sur des repas traditionnels, viandes en sauce, gibiers, viandes rouges, et fromage crémeux.

Pierre-Yves & Olivier Fichet



Grape: Pinot Noir coming from a mid-hilled vineyard
Soil: clay with limestone
Exposure: South-East
Age: old vines 35 to 40 years old Blend of 3 plots of various ages
Area: 1.5Ha (3ac 31ft²)
Vintage cutting: single Guyot (cane training system)

Harvesting process: hand-picking
Reception: sorting belt, de-stemmer and vatting
Fermentation/Ageing process: in vats, with a fermentation of 10 to 18 days at 25°C (77°F)
Crushing: slow pneumatic with low pressure
Wine-making: 100% in oak barrels for 3 to 5 wines
Bottled: at the Domain
Annual production: 4 to 5,000 bottles

Thanks to the work on the vine starting in spring, where we handle the de-budding, then just after this the leaf-thinning in order to bring the maximum aeration to the clusters, followed by a green harvest in July, the grapes reach ripeness in good sanitary conditions. This cuvee, essentially made from old grapes, gives a wine with a lot of richness and roundness, in addition to a beautiful body with a cherry-red colour and aromas of red fruits (cherry, blackberry, etc.) typical of the Pinot Noir grape. This wine is best drunk within 7 years, together with traditional dishes, meat and gravy, game meat and creamy cheese.

Pierre-Yves & Olivier Fichet



© Jérôme Gouvenot