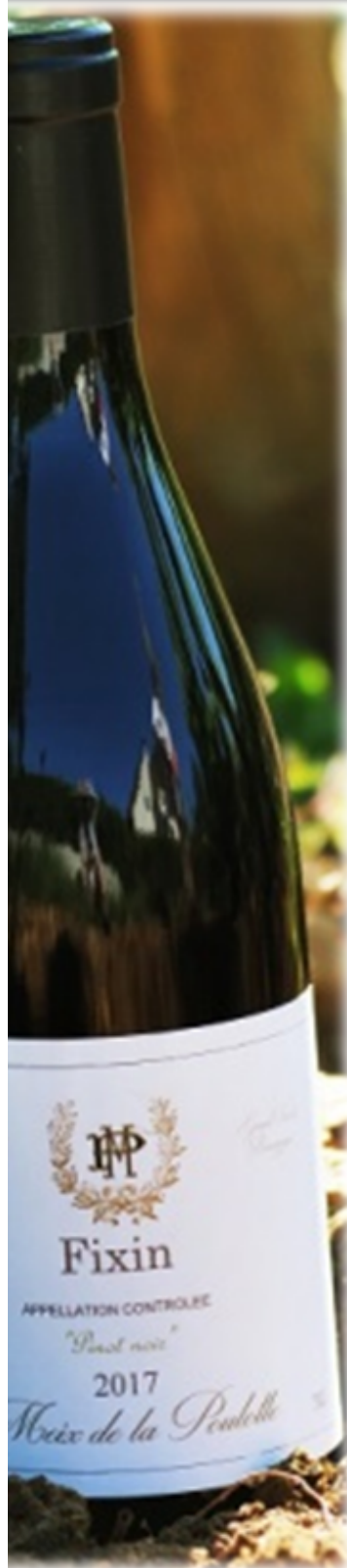


AOP Fixin



- **The winegrower :** Ghislain Kohut
- **Annual production :** 7000 btles
 - % Alc. : 14 % vol
 - Available in : 75cl

- **Grape Variety(ies) :** Pinot Noir
- **Type of soil :** soil rich in Comblanchian limestone, with the presence of white marl.
 - **Yield :** ,,,,,, hl/ha
 - **Age of the vine :** 60 years
 - **Harvest :** Manual

Vinification & Maturing

Spontaneous vinification for 20 days, total destemming, 24 months aging, on a assembly of tanks and barrels of several years.

- **Le vigneron :** Ghislain Kohut
- **Production annuelle moyenne :** 7000, btles
- **Degré Alcoolique :** 14 %vol
- **Disponible en :** 75cl

- **Cépage(s) :** Pinot Noir
- **Type de Sol :** sol riche en calcaire de Comblanchien, avec la présence de marne blanche
- **Rendement :** ,,,, hl/ha
- **Age des vignes :** 60ans
- **Vendange :** manuelle

Vinification et élevage

Vinification spontanée de 20 jours, égrappage total, élevage de 24 mois sur un assemblage de cuves et fûts de plusieurs années.

" Colorful, with a purple and shiny robe, its bouquet is divided between floral (violet, peony), fruity (blackcurrant, morello cherry, quince), animal, musky and peppery aromas. It presents a round and removed attack and a structure solid with aging. "

« Haut en couleur, à la robe violine et brillante, son bouquet se partage entre des arômes floraux (violette, pivoine), fruités (cassis, griotte, coing), animaux, musqués et poivrés. Il présente une attaque ronde et enlevée et une structure solide avec le vieillissement. »



Keeping and conservation

Tenue et conservation

Gastronomy - Culinary pairings:

Serve at ° C

A tannic structure that appeals to beautiful pieces of meat, such as braised pork, the well-marbled rib steak, chicken civets and their curry or tandoori variants; but the delicacy of its aromas and its finish also predestines it with paella, tapas or spring rolls.

Gastonomie - Accords culinaires :

Servir à ° C

Une structure tannique qui plaît aux belles pièces de viande, comme le porc braisé, l'entrecôte bien persillée, les civets de volaille et ses variantes en curry ou tandoori ; mais la délicatesse de ses arômes et de sa finale le prédestine aussi aux accords plus créatifs avec la paëlla, les tapas ou les nems.

Association de vignerons Patrimoine des Terroirs

Ethical group of french producers Patrimoine des Terroirs

Contact : Alain / 00.33.3.81.91.84.30 / 00.33.6.87.46.16.20 / alain.patrimoinedesterroirs@gmail.com

Patrimoine
des Terroirs