



Fixin 1er Cru « Clos de la Perrière » Rouge

Cuvée Camille

Le Clos de la Perrière à son paroxysme. Des vieilles vignes pour traduire un terroir d'exception. Un fût fabriqué à partir d'un chêne centenaire surplombant la parcelle et le manoir. Un élevage dans les caves du domaine, chef d'œuvre des moines de Cîteaux.



- **Vignes** : Agées de 80 ans
- **Sol** : Argilo-calcaire
- **Encépagement** : 100% Pinot Noir
- **Parcelle** : 0,5 hectare de vieilles vignes qui puisent dans chaque strate de ce terroir exceptionnel
- **Millésimes Disponible** : 2016, 2017 et 2018
- **Prix** : 60€



Terroir & Vieilles vignes

La Cuvée Camille, ce sont des vieilles vignes, plus de 80 ans, qui viennent extraire toute la puissance d'un terroir mythique. Les racines descendent profondément dans le sol pour extraire les caractéristiques de chaque strate. Une cuvée qui vient sublimer le Clos de la Perrière. Un sol complexe argilo-calcaire dont les couches traduisent puissance, minéralité, finesse et concentration.

Un Fût

Cette cuvée est aussi emblématique par son élevage. Le vin repose dans les caves du domaine, bijou architectural du XII^{ème} siècle, typiquement cistercien. Et sous ces voûtes imposantes, un fût en particulier garde la cuvée Camille. En effet, ce fût n'a pas été fabriqué à partir de n'importe quel chêne ; un arbre centenaire du Clos de la Perrière qui à fièrement veillé sur les vignes millésime après millésime.

Une cuvée ancrée dans le terroir, 100% Clos de la Perrière.

Viticulture & Vinification

Les vignes sont là depuis 900 ans ; nous, sommes de passage.

Respect et précision sont les maître-mots qui nous font avancer chaque jour, à chaque instant.

*Le **Respect de l'environnement**, nous n'utilisons que des produits naturels*

*Le **Respect des vignes** en privilégiant les travaux manuels aux travaux mécaniques.*

*Le **Respect du vin**, parce qu'il n'y a pas de grands vins sans beaux raisins.*

Bénigne JOLIET

Un millésime 100% Clos de la Perrière

- Travail en Bio (non certifié).
- Vinification longue de 2 à 3 semaines avec très peu d'intervention.
- Elevage en fût de chêne
- Un fût fabriqué dans un chêne centenaire du Clos de la Perrière

Dégustation & Assiette

En bouche un rouge puissant, concentré. Tout en finesse de la minéralité après quelques notes de fruits noirs.

A table, il viendra habiller vos viandes et sublimer des plats de tradition comme les gibiers et autres viandes nobles.

Une bouteille élégante pour ravir vos papilles autour d'un bon repas.

Pour en Savoir-Plus

- www.domainejoliet.fr
- Mail : Domainejoliet@gmail.com
- <https://www.facebook.com/domainejoliet>
- https://www.instagram.com/manoir_de_la_perriere/