



François Feuillet, Morey-Saint-Denis (Bourgogne)

## Chambolle Musigny 1er Cru «Les Sentiers» AC

Millésime	2022
Viticulteur	François Feuillet
Région	Bourgogne
Degré	13% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

### Vinification

Les vignes de la parcelle « Les Sentiers » ont 50 ans et poussent sur des sols calcaires et colluviaux avec de la terre brune, l'orientation de la parcelle est sud-est. Après le pressurage, les vins sont clarifiés pendant deux semaines et élevés en fûts. L'élevage se fait à 40 % en fûts neufs et à 60 % en fûts de 1 à 5 ans. Après 13 mois d'élevage, les vins sont transférés en cuves, reposent pendant 3 mois, puis sont mis en bouteilles sans filtration ni collage.

### Notre note de dégustation

Couleur rouge rubis. Un parfum de fraises écrasées et de cassis, de poivron rouge, de tabac, de foin et de pain de seigle, des arômes enivrants d'encens et de lavande. Un vin subtil avec une finesse cristalline, des arômes persistants avec de la tension et de la vibration.

### François Feuillet

Le domaine François Feuillet à Chevannes est le fruit de la collaboration entre deux générations différentes, unies par une même passion pour le vin: François Feuillet, éminent homme d'affaires français, et David Duband, jeune oenologue. Tombé amoureux de la Bourgogne, François Feuillet a commencé à acquérir des vignobles dans les années 1990, privilégiant de petites parcelles dans les villages de Vosne-Romanée et Nuits-Saint-Georges. C'est également dans les années 1990 qu'il rencontre l'oenologue David Duband, tout juste diplômé de ses études d'oenologie à Beaune. Les deux hommes entament alors une collaboration qui perdure encore aujourd'hui. En 1998, le Domaine François Feuillet produit son premier Grand Cru Echézeaux et, depuis, elle a acquis certains des meilleurs Grands Crus et Premiers Crus de la région. Aujourd'hui, le domaine s'étend également aux villages de Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis.



### Convient avec

