



François Feuillet, Morey-Saint-Denis (Bourgogne)

Charmes Chambertin Grand Cru AC

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

Vinification

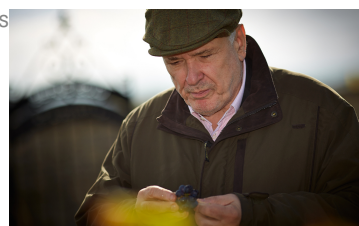
Les vignes de 85 ans sont orientées au sud-est et poussent sur des sols marneux, ferreux et siliceux dans les parcelles Charmes Chambertin et Mazoyères. Après le pressurage, les vins sont clarifiés pendant deux semaines et élevés en fûts. L'élevage se fait à 40 % en barriques neuves et à 60 % en barriques 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. Délicieux arômes d'amandes crues, de cassis et de jacinthes. Un parfum rond d'oranges confites, de safran et de violettes. Riche en poivre noir, figes et nectarines très mûres. En bouche, épicé avec un style chaleureux et une texture veloutée, la longue finale affine la structure et rend le vin délicieux.

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

