

François Feuillet, Chevannes (Bourgogne)

Latricières Chambertin Grand Cru AC

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

Vinification

Les vignes de 65 ans sont orientées au sud-est et poussent sur des sols calcaires maigres dans le lieu-dit Latricières Chambertin. 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 carminée. Un nez poudré avec des arômes de cerises, de framboises, de pêches, de tomates séchées, de poivre blanc, de bâtons de cannelle, une touche de sel, de noisettes fraîches, de rose fumée et de muscade. Belle tension, tanins délicats et une finale d'une longueur vertigineuse.

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

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch