



François Feuillet, Morey-Saint-Denis (Bourgogne)

Nuits-Saint-Georges 1er Cru «Aux Thorey» AC

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

Vinification

Les vignes de 60 ans sont orientées au sud-est et poussent sur des sols argilo-calcaires contenant des silex dans la parcelle Aux Thorey. Après le pressurage, le vin est clarifié pendant deux semaines et élevé 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

Rouge rubis brillant et intense. Un bouquet épicé et profond de tomates, de noix, de viande séchée, de saucisse fumée, de baies de genièvre, de carvi et d'ail noir persistant. Une saveur riche, crémeuse et charnue, avec une texture soyeuse et savoureuse qui laisse une impression agréable.

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

