



François Feuillet, Morey-Saint-Denis (Bourgogne)

## Vosne Romanée AC

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

### Vinification

Vosne-Romanée est un petit coin souvent négligé de la Bourgogne, caractérisé par ses sols composés de calcaire et de marnes argileuses. 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

La couleur varie selon l'âge, allant du rouge pourpre dans sa jeunesse au rouge rubis sombre avec l'âge. Au nez, des arômes de canneberges, de fraises, de sous-bois, d'herbes séchées et d'épices riches. En bouche, très frais, avec une belle ampleur, des tanins fins et digestes, une structure équilibrée et une longue finale.

## 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

