



François Feuillet, Morey-Saint-Denis (Bourgogne)

Bourgogne Rouge AC

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

Vinification

Après le pressurage, les vins sont clarifiés pendant deux semaines et élevés en fûts. L'élevage se fait à 30 % en fûts neufs et à 70 % 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 avec l'âge, passant d'un rouge pourpre dans sa jeunesse à un rubis profond en vieillissant. En bouche, des arômes de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis et myrtille) s'épanouissent, évoluant vers des notes animales, suivies de prunes cuites, de poivre et de sous-bois. Ce vin séduit par sa vivacité et sa structure, avec des tanins finement intégrés.

François Feuillet

Le domaine François Feuillet à Chevannes est le fruit de la collaboration de deux générations différentes, unies par une passion commune pour le vin: François Feuillet, un homme d'affaires français de renom, et David Duband, un jeune œnologue. François Feuillet est tombé amoureux de la Bourgogne et a commencé à acheter des vignes dans les années 1990, privilégiant de petites parcelles dans les villages de Vosne-Romanée et de Nuits-Saint-Georges. C'est également dans les années 1990 qu'il rencontre l'œnologue David Duband, qui venait de terminer ses études d'œnologie à Beaune. Les deux ont entamé une collaboration qui perdure jusqu'à aujourd'hui. En 1998, le domaine François Feuillet produit son premier Grand Cru Echézeaux et, jusqu'à aujourd'hui, il a acquis les meilleurs Grands Crus et Premiers Crus de la région. Aujourd'hui, le domaine s'étend également sur les villages de Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis. En ce qui concerne la vinification, l'œnologue David Duband privilégie une approche non interventionniste afin de produire des vins typiques, harmonieux et équilibrés qui reflètent chacune des parcelles.



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

