



François Feuillet, Morey-Saint-Denis (Bourgogne)

## Gevrey-Chambertin 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

Les vignes ont 65 ans et poussent sur des sols argilo-calcaires orientés au sud-est, avec de l'Alterit dans les parcelles Seuvrées, Reniards et Aux Echezeaux. 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

Couleur rouge écarlate avec des reflets violets. Le nez est riche avec des arômes de cacao, de noisettes grillées, de cerises noires, de framboises juteuses, de noix de muscade, de poivre vert, de sésame et d'eucalyptus. En bouche, le vin est ferme et savoureux avec des tanins souples, offrant une harmonie digeste et complexe grâce à une tension rafraîchissante.

# weibelweine

## 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

