

LES FEUSSELOTES PREMIER CRU

Appellation : 1er Cru.

Superficie : 42.21 ares soit 9.86 ouvrées.

Situation : Partie s'appuyant sur le village de Chambolle-Musigny.

Orientation : Sud-est. Au levant.

Sol : « Les Feusselottes » est situé au cœur du village. Le sol est calcaire, argileux et très pierreux. Feusselottes signifie d'ailleurs petits trous, petites cavités. Le sol est peu profond, ce qui est à mettre en rapport avec la finale minérale de ce vin.

Cépages : 100 % Pinot noir

Année de Plantation : 33% en 1920, 33% en 1926, 33% en 1996.

Vignoble : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100%. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours.

Élevage : Sur lie en fûts de chêne (30% neuf) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Dans sa jeunesse, le nez exhale des parfums de fruits rouges et fraises des bois. Ce climat délivre son élégance tout en finesse. Un Chambolle-Musigny par excellence.

