

Chambolle-Musigny 1er cru

Les Fuées

2017

732 bouteilles

Chambolle-Musigny 1er cru "Les Fuées" se situe en face de l'appellation "Bonnes Mares" Grand cru et repose sur un sol d'une rare élégance.

Plantée en 1945 sur une terre argilo-calcaire le sol caillouteux drapé de limons séculaires dispose d'une rare vitalité conjuguée à des éboulis de roches apportant de profondes

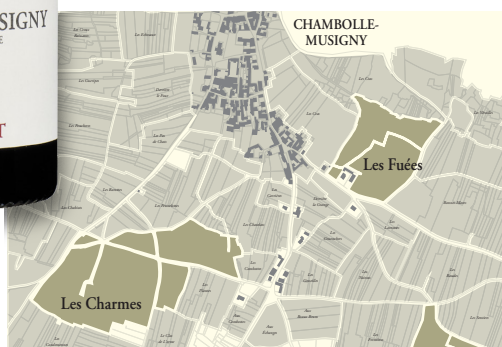
nuances aromatiques qui enivre les sens.

Ce vin allie texture dense et souplesse racée qui apporte un bel équilibre à cette cuvée.



Notes de dégustation

Ce vin s'ouvre sur un bouquet délicatement floral, où les notes envoûtantes de violettes s'entrelacent avec une sensation de fraîcheur éclatante. En bouche, la douceur des tanins veloutés confère une élégance rare, tandis que la pureté aromatique des fruits rouges révèle une complexité fascinante. La finale, d'une intensité remarquable, s'étire longuement, offrant un écho de finesse et de légèreté.



L'année viticole 2017 est marquée par sa générosité superlative. Après un hiver sec et froid, le printemps se révèle doux et sans pluie. Les vignes bénéficient de conditions météorologiques agréables avec des températures jusqu'à 6°C au-dessus de la normale. L'été, caractérisé par un temps

chaud et sec, permet d'obtenir un fruit d'un état sanitaire idéal. Les rendements sont très généreux et après avoir réduit les rendements par des « vendanges vertes » la maturité des raisins optimale faisant débiter les vendanges le 7 septembre.

Les vins issus du millésime 2017 sont élégants et fins avec une belle tension, des tannins soyeux, ainsi qu'une grande complexité aromatique.

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
1945	0,13 ha	100 % pinot noir	13°

CHAMBOLLE- MUSIGNY



Les Fuées

Les Charmes

