

Chambolle-Musigny 1er cru

Les Fuées

2022

342 bouteilles

53 magnums



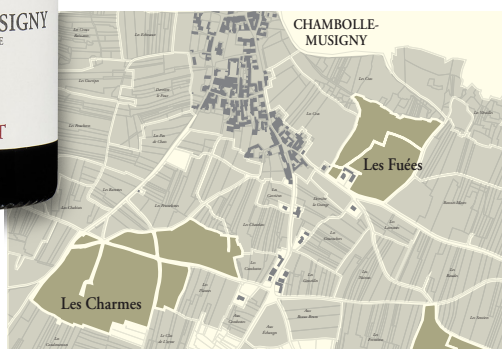
Chambolle-Musigny 1er cru "Les Fuées" se situe en face de l'appellation "Bonnes Mares" Grand cru et repose sur un sol d'une rare élégance.

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

Un bouquet riche déploie des saveurs opulentes et délicieuses. La finale est longue et belle, marquée par une densité de fruits rouges et noirs. Très raffiné.



L'hiver et le début du printemps 2018 sont très pluvieux. Les vignes constituent des réserves en eau leur permettant de faire face à la seconde moitié du printemps à la fois chaud et ensoleillé. Ce millésime se caractérise également par un été particulièrement chaud ainsi que d'un temps sec. Les réserves

hivernales en eau permettent aux raisins d'obtenir une bonne maturité, de résister à la chaleur et de développer un état sanitaire exceptionnel. Les grappes sont saines, parfaites au moment des vendanges qui ont débuté le 3 septembre.

Ce millésime concentré et complexe est d'une très bonne maturité tout en ayant conservé sa fraîcheur. Les vins se distinguent par leur finesse ainsi que leur fraîcheur remarquable, la bouche est structurée laissant traverser une myriade d'arômes, un virtuose.

Ce millésime est incontestablement construit pour la garde afin de révéler tout son potentiel.

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

CHAMBOLLE- MUSIGNY



Les Fuées

Les Charmes

