

Chambolle-Musigny 1er cru

Les Fuées

2023

602 bouteilles

90 magnums



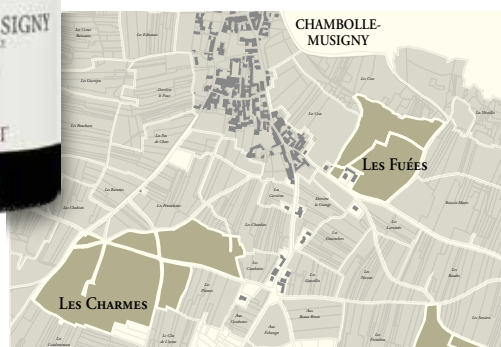
Chambolle-Musigny 1er cru “Les Fuées” se situe en face de l’appellation “Bonnes Mares” Grand cru et repose sur un sol d’une rare élégance.

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



2023 restera une année exceptionnelle, marquée par un été interminable et des températures record, la plus chaude jamais enregistrée. Malgré ces conditions extrêmes, le millésime se distingue par son équilibre, sa finesse et son élégance. Après un hiver très sec, le printemps, plus clément, a permis

une croissance régulière et un débourrement homogène. Mai et juin, alternant orages et soleil, ont favorisé une floraison rapide. Les fortes pluies de fin juin ont répondu aux besoins hydriques, sans dégâts. La véraison, ralentie par la sécheresse d’août, a repris avec les pluies de fin août et s’est accélérée grâce à la chaleur de septembre.

Les vendanges ont débuté le 11 septembre sous un temps idéal, avec des raisins parfaitement mûrs récoltés en dix jours. Les rendements bien maîtrisés assurent une qualité remarquable. L’automne, arrosé régulièrement, a rechargé les nappes. 2023 offre des vins d’un équilibre parfait, à la finesse et à l’élégance exceptionnelles.

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

CHAMBOLLE- MUSIGNY



LES FUÉES

LES CHARMES

