

HENRI PION

Chambolle-Musigny

1^{er} Cru Les Feusselottes

Millésime : 2015

1200 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Chambolle-Musigny 1^{er} Cru

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

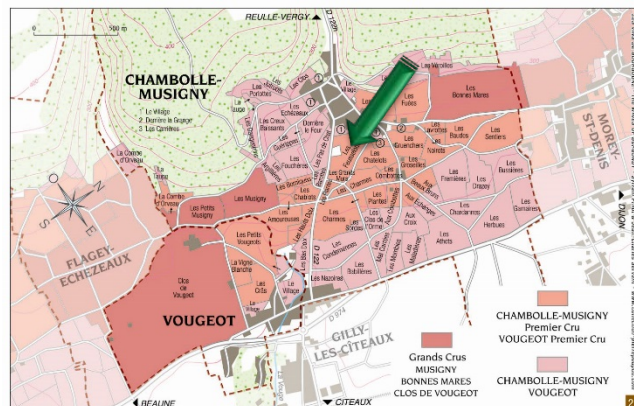
4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



L'appellation CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{er} CRU signe des vins d'une élégance rare dont le raffinement a séduit le monde entier. *Les Beaux-Bruns, Les Charmes, Les Amoureuses, Les Chatelots, Les Feusselottes*, ces noms fascinent. Le fameux manga, Les Gouttes de Dieu, a dédié une saisissante description dans son sixième opus.

AIRE DE PRODUCTION: Les 1^{er} Cru de Chambolle-Musigny témoignent toujours d'une grande finesse, *Les Feusselottes* s'inscrit dans cette trame. La singularité de cette parcelle réside dans le renouvellement tous les 30 ans d'un tiers des vignes soit un âge moyen de 50 ans. Cette hétérogénéité permet des équilibres intéressants et de tirer le meilleur de chaque cep.



TECHNIQUES: Viticulture durable, vendange minutieuse et vinification en douceur se conjuguent, pour révéler la complexité de ce vin. L'élevage en fût de chêne français avec environ un quart en fût neuf, enrichit finement l'harmonie du vin. Sulfitage et filtration parcimonieuse.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe rouge rubis à reflets grenats. Un nez complexe et expressif sur des notes florales, mentholé et de petits fruits rouges croquant. Une belle amplitude en bouche avec de la matière et du fruit. Une finale dynamique sublimée par une incroyable persistance. Un 1^{er} Cru intense avec encore une part mystérieuse !

POTENTIEL DE GARDE: Jeune, un passage en carafe est conseillé. S'épanouira pleinement après 5 années, jusqu'à 15 ans de garde.

TEMPERATURE DE SERVICE: 12° à 14°C