



*Il Domaine François Feuillel ha sede nel paese di Chevannes e nasce dalla collaborazione tra due generazioni differenti, ma unite dalla comune passione per il vino: François Feuillel, un importante uomo d'affari francese, e David Duband, giovane enologo. François Feuillel innamorato della Borgogna inizia qui ad acquistare vigneti sin dagli anni '90 del 1900 prediligendo l'acquisto di piccole parcelle di terreno ubicati nei villaggi di Vosne-Romanée e Nuits-Saint-Georges. Sempre negli anni '90 François Feuillel conosce l'enologo David Duband, quando questo ha appena terminato gli studi in enologia a Beaune. Tra i due inizia una collaborazione lavorativa che continua sino ad oggi. Il Domaine François Feuillel ha prodotto, nel 1998, il suo primo Grand Cru Echézeaux, ed ha continuato sino ad oggi le acquisizioni nei migliori Grand Cru e Premier Cru della zona. Attualmente le proprietà del Domaine François Feuillel si estendono anche nei villaggi di Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny e Morey-Saint-Denis. Anche nelle vinificazioni, l'enologo David Duband predilige un'impostazione poco interventista così da produrre vini tipici, armoniosi, equilibrati, capaci di rispecchiare ogni singola parcella.*

## *Clos de la Roche Grand Cru*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** I primi acquisti di vigneti da parte del Domaine François Feuillel sono stati effettuati nei comuni di Nuits – Saint-Georges e di Vosne-Romanée. Nel 2005 l'azienda si amplia tramite l'acquisizione della tenuta di Truchot Martin i cui vigneti erano ubicati nei comuni di Chambolle-Musigny, Morey-Saint Denis e Gevrey-Chambertin.

Nel 2009 il Domaine François Feuillel ha acquistato parcelle a Chambertin e Latricières-

Chambertin. I vigneti di proprietà sono condotti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica.

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte, a mano, in cassette da 20 chili: la cernita avviene sia nel vigneto che in cantina. Successivamente l'uva viene parzialmente diraspata (dal 30% al 50% del raccolto). Durante la fermentazione alcolica grande attenzione e cura viene fatta per ottenere la corretta estrazione dei tannini. Il vino viene poi fatto affinare in fusti di rovere (a seconda dell'annata ne vengono utilizzati tra i 30% ed il 50% di nuovi). L'imbottigliamento viene effettuato senza filtrazione o chiarifica.

**Caratteristiche** Nel Clos de la Roche Grand Cru, al naso, spiccano frutti rossi e neri unitamente ad un piacevolissimo sentore di spezie. Fine al palato, delicato, con tannini freschi.

