

Domaine J.A. Ferret

TÊTE DE CRU "CLOS DES PROUGES"

2023

Région _____

Mâconnais

Appellation _____

Pouilly-Fuissé

Cépage _____

Chardonnay

Situation _____

En plein cœur du village de Fuissé, ce Clos d'un peu plus de 2 hectares est en très légère pente orientée Est.

Âge des vignes _____

La petite parcelle la plus récente a été plantée en 2003 mais la partie la plus importante de ce vignoble date de 1956, il y a donc près de 70 ans, ce qui en fait l'une des vignes les plus âgées du domaine.

Sol _____

Sol issu de marnes très calcaires du Bathonien supérieur.

Vinification _____

Fermentations et élevage ont lieu en fût dont 25% de fût neuf, 75% de fût de 1 à 3 vins pendant 10 mois. Puis l'élevage se termine en cuve inox toujours avec l'ensemble des lies pendant encore 8 mois.

Mise en bouteille début 2024.

Dégustation _____

Ce vin présente des notes de noisette fraîche, de citron vert et de bergamote. Sa carrure "fuisséenne" imposante laisse place à une finale fraîche et énergique.

