

Domaine J.A. Ferret

TÊTE DE CRU "LES PERRIÈRES"

2023



Région —
Mâconnais

Appellation —
Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage —
Chardonnay

Situation —
Vignoble de 1.15 hectare au sud de l'amphithéâtre, les Perrières (issu du lieu-dit "La Baudotte", monopole du domaine Ferret) sont situées en mi-coteau juste au-dessus du "Clos de Jeanne". D'exposition Sud Sud-Est, la pente y est plus accentuée que dans cette dernière.
Le Climat "la Baudotte" dans son intégralité appartient au 1er Cru "Les Perrières".

Âge des vignes —
Plantée entre 1972 et 1974, la vigne a plus de 50 ans.

Sol —
Sol limono-argileux profond non caillouteux issu d'argiles résiduelles. Bancs calcaires et marno-calcaires en profondeur. La partie la plus haute est fortement caillouteuse en surface.

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 de leurs lies pendant encore 9 mois.
Mise en bouteille début 2025.

Dégustation —
Toujours la plus racée des cuvées!
Le nez délicat s'intensifie après quelques temps d'ouverture et dévoile des notes citronnées, de menthe et de verveine. La bouche possède une élégance et une verticalité exceptionnelles.