

# Domaine J.A. Ferret

## MÂCON-FUISSÉ

2023

### Région

Mâconnais

### Le Millésime

### Cépage

CHARDONNAY

### Situation

Cette cuvée est composée de 2 parcelles qui résumant à elles seules la diversité des sols de Fuissé. L'une est présente sur les sols acides de l'ère primaire, la seconde, regardant l'Est, est enclavée au milieu des Pouilly-Fuissé les plus charpentés.

### Âge des vignes

30 ans pour l'une, 20 ans pour l'autre.

### Sol

La première en pente douce, se situe sur les roches issues de grès volcano-sédimentaires; la seconde, sur la partie exposée Est de l'amphithéâtre de Fuissé, est en haut de la langue d'argile résiduelle à chailles, juste au-dessus du lieu-dit « Les Perrières ».

### Vinification

Les fermentations et l'élevage ont eu lieu intégralement en cuve inox, sur lies.

Mise en bouteille en juillet 2024.

### Dégustation

Frais et gourmand, le nez exprime des notes de fleur d'acacia et d'agrumes. L'attaque est ample, et la finale savoureuse.

