

Domaine J.A. Ferret

MÂCON-FUISSÉ

2023

Région

Mâconnais

Cépage

CHARDONNAY

Situation

Cette cuvée est composée de 2 parcelles qui résument 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.

