

Domaine J.A. Ferret

MÂCON-SOLUTRÉ

2023

Région _____

Mâconnais

Cépage _____

CHARDONNAY

Situation _____

C'est une petite parcelle de 21 ares au lieu-dit « Le Rompay », située en revers du mont Pouilly, juste au-dessus de la cuvée Hors Classe "Tournant de Pouilly".

Âge des vignes _____

Plantée en 2006, elle finit son adolescence.

Sol _____

C'est un sol du jurassique, peu profond, issu de calcaires durs à chailles du Bathonien.

Vinification _____

Les fermentations et l'élevage ont lieu en fût sur lies, tels qu'ils le sont pour les autres cuvées du domaine. De légers bâtonnages sont effectués sur la fin des fermentations et sur le début de l'élevage.

Mise en bouteille en juillet 2024 après 10 mois d'élevage en fûts.

Dégustation _____

Le nez est intense avec des notes d'agrumes légèrement fumés. La bouche montre une très belle fraîcheur, ainsi qu'une finale persistante.

