

Domaine J.A. Ferret

TÊTE DE CRU "CLOS DES PROUGES"

2023



Région

Mâconnais

Le Millésime

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.