

Domaine J.A. Ferret

TÊTE DE CRU "LES PERRIÈRES"

2023

Région

Mâconnais

Le Millésime

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 micoteau 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.

