



## FICHE TECHNIQUE

# MÂCON-CHARDONNAY “Busserettes” 2024

**Superficie :** 2ha50  
**Situation :** Village de Chardonnay  
**Cépage :** Chardonnay  
**Production :** Sur sélection de fûts : environ 2000 bouteilles /an

**Altitude :** 240-350m  
**Orientation :** Sud/Sud-Ouest  
**Sol :** Calcaire, limono-argileux épais  
**Plantation :** 1952-1979

Vendange manuelle

### VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en fûts de chêne

### ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

**Potentiel de garde :** 2029

### *Note de dégustation :*

*Nez expressif sur les fruits blancs,  
parfaitement équilibré, vif mais avec une  
belle structure et une persistance  
remarquable.*

*Noté 88/100 par Jasper Morris MW*

