



## FICHE TECHNIQUE

# MACON CHARDONNAY "Busserettes" 2022

**Superficie :** 2ha50  
**Situation :** Village de Chardonnay  
**Cépage :** Chardonnay  
**Production :** 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 futs de chêne

### ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours
- 15 à 30% de fûts neufs

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

**Potentiel de garde :** 2027

### *Note de dégustation :*

*Le nez est assez expressif. Fruits blancs tout en finesse et en maturité alliée à une certaine fraîcheur, l'ensemble présente une belle personnalité. Longueur, concentration et minéralité indiquent un certain potentiel de vieillissement*

*87/100 par Jasper Morris, Master of Wine*

