



FICHE TECHNIQUE

MÂCON-CHARDONNAY “Busserettes” 2023

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%
- 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 : 2028

Note de dégustation :

Nez expressif sur les fruits blancs généreux. Gourmand en bouche avec des fruits mûrs, des notes de noisettes et un peu d'épices, et peut-être un peu plus boisé bien que l'utilisation de fûts soit la même que pour les autres. Tension en finale qui permettront peut-être à cette cuvée de vieillir un plus longtemps

Noté 89/100 par Jasper Morris MW

