



FICHE TECHNIQUE MACON CHARDONNAY “Busserettes” 2021

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 :

*Jolies notes pâtissières autour de la brioche et de l'amande douce.
A l'ouverture, une touche plus minérale s'exprime mêlée à un floral très rafraîchissant.
En bouche, la matière sapide s'étend vers une belle persistance minérale*

