



*Il Domaine J.A. Ferret ha sede a Fuissé, villaggio della regione di Mâcon, celebre per la produzione del vino Pouilly-Fuissé. Sebbene la storia della famiglia Ferret risalgia ai primi anni del 1700, la tenuta viene creata ufficialmente solo nel 1840. Protagonista assoluta per la crescita qualitativa del domaine è stata Jeanne Ferret: per i suoi vini ha adottato una sua classificazione distinguendoli nelle categorie Tête de Cru e Hors Classe. Il Domaine J.A. Ferret in seguito alla scomparsa della figlia di Jeanne, Colette Ferret, è stato acquisito, nel 2008, dalla storica Maison Louis Jadot con sede a Beaune. La proprietà, oggi, è costituita da circa 18 ettari di vigneti coltivati a Chardonnay, considerati tra i più pregiati della denominazione. Attualmente la gestione tecnica della cantina continua ad essere affidata ad una donna, Audrey Baccini, che prosegue la filosofia produttiva del Domaine J.A. Ferret perseguendo elevatissimi standard di qualità nella produzione. I vini del Domaine J.A. Ferret sono riconosciuti per la loro eleganza caratterizzata da note aromatiche complesse, una media struttura ed una vibrante mineralità.*

## *Pouilly Fuissé Tête de Cru Clos Des Prouges*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Situato proprio nel centro del villaggio di Fuissé, questo Clos, di poco più di due ettari, è piantato su un pendio rivolto a est. Il terreno è composto da marne ricche di calcare. Una piccola parte è stata piantata nel 2003, mentre la maggior parte del vigneto risale al 1956 rendendolo uno dei vigneti più vecchi di proprietà del domaine.

**Vinificazione** La fermentazione e l'affinamento avvengono in fusti di rovere di cui il 20% nuovo e l'80% di 2°, 3° e 4° passaggio. L'affinamento dura 10 mesi, poi il vino trascorre altri 8 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio inox. Infine viene imbottigliato.

**Caratteristiche** Il Tête de Cru Pouilly-Fuissé Clos des Prouges è equilibrato e ben strutturato, caratterizzato da aromi e sapori di verbena, limone, pesca bianca e vaniglia. Vino di grande eleganza, sul finale rivela note minerali.

