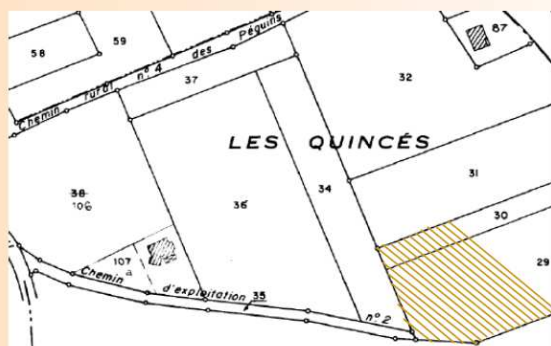


En 2011

Hiver précoce et très froid, accompagné de nombreuses chutes de neige
Printemps très sec et estival
Ecllosion des bourgeons le 10 avril
Floraison particulièrement précoce et rapide à partir du 10 mai
Un début d'été frais et pluvieux suivi d'un mois d'août chaud voire caniculaire
Récolte généreuse entraînant une maturation irrégulière nécessitant un étalement des vendanges
Suivi à la parcelle par dégustation des baies de raisins puis vendanges du 29 Août au 8 septembre dans des conditions anticycloniques

Vignoble

- Superficie parcellaire : Les Quincys, 0,65ha
- Sols : argilo calcaire
- Exposition : est
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8500 pieds/ha
- Age du vignoble : 25 ans



Vinification et élevage

- Vendanges à maturité optimale
- Pressurage pneumatique lent, doux, à basse pression pour favoriser la pureté des jus et l'expression aromatique
- Fermentation alcoolique à température contrôlée et très lente jusqu'en janvier, en foudre de chêne français
- Fermentation malolactique consécutive
- Elevage en foudre pendant 9 mois sur lies fines
- Mise en bouteille à la propriété en juillet 2012

Dégustation

- Robe dorée
 - Nez légèrement vanillé avec des notes de fruits exotiques, de caramel
 - Bouche tendre offrant un boisé bien fondu
 - Vin gourmand, souple, très plaisant
- Suggestions : rougets en sauce escabèche, canard laqué au gingembre confit, foie gras poêlé

Ils en parlent

- www.domainecroixsenaillet.com



Fiche technique, Domaine de la Croix Senaillet, Janvier 2013

