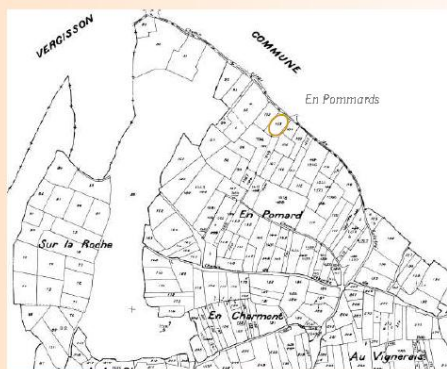


En 2011

Hiver précoce et très froid, accompagné de nombreuses chutes de neige
Printemps très sec et estival
Écllosion 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 : 16 ares sur le village de Solutré au lieu-dit En Pommards
- Sols : calcaire du jurassique à bancs de marnes
- Exposition : est
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8000 pieds/ha
- Age du vignoble : 70 ans
- Rendement très faible



Vinification et élevage

- Vendanges manuelles à maturité optimale, sur études de maturité
- Pressurage pneumatique lent, doux, à basse pression pour favoriser la pureté des jus et l'expression aromatique
- Fermentation alcoolique très lente en jus jusqu'en janvier en fût de chêne neuf
- Fermentation malolactique consécutive
- Elevage en fûts pendant 10 mois sur lies fines avec bâtonnage
- Mise en bouteille à la propriété en juillet 2012

Dégustation

- Robe dorée, intense et éclatante
- Arômes de fruit bien mûrs, de vanille, de toast et d'épices
- Vin encore jeune qui demande quelques mois d'attente pour une expression plus harmonieuse, un boisé plus fondu.
- Vin ample et très puissant.
- Suggestions : Fruits de mer, terrine de poisson, poisson cru mariné, foie gras, chapon de Bresse à la crème, travers de porc aigre doux

Signe particulier

- Vin rare : 4 fûts, 1000 bouteilles

Ils en parlent

- www.domainecroixsenaillet.com



Fiche technique, Domaine de la Croix Senaillet, janvier 2013