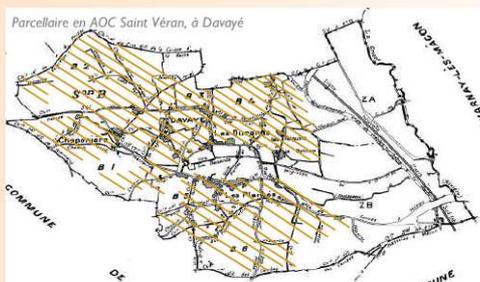


En 2011

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 : 17ha répartis sur l'ensemble des côteaux du village sur environ 40 parcelles : Maillettes, Bergades, Poncétys, Terres noires, Pommards, Chênes, Surigny, Prâgnes, Bruyère, Chailloux, ...
- Sols formant une mosaïque composée de calcaire et d'argile issus du jurassique
- Exposition : sud-est, plein sud ou plein est, avec quelques plateaux
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8000 pieds/ha
- Age moyen du vignoble : 45 ans
- Taille mâconnaise, en guyot et en arcure



Vinification et élevage

- Vendanges à maturité optimale, sur études de maturité parcelle par parcelle
- Eraflage pour éviter les goûts herbacés
- 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 cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique consécutive
- Elevage pendant 10 mois sur lies fines en cuve
- Mise en bouteille à la propriété en juillet 2012

Dégustation

- Belle robe scintillante
- Nez fruité avec des arômes de poire, de pêches de vigne et de fleurs blanches sauvages
- Bouche onctueuse et fraîche avec des notes fumées, minéralité discrète qui offre une belle longueur, de l'énergie
- Demande encore quelques mois pour bien s'épanouir
- Suggestions : saumon fumé, foie gras, tagliatelles aux palourdes, brochette de langoustines

Ils en parlent

- www.domainecroixsenaillet.com



Fiche technique, Domaine de la Croix Senaillet, janvier 2013

