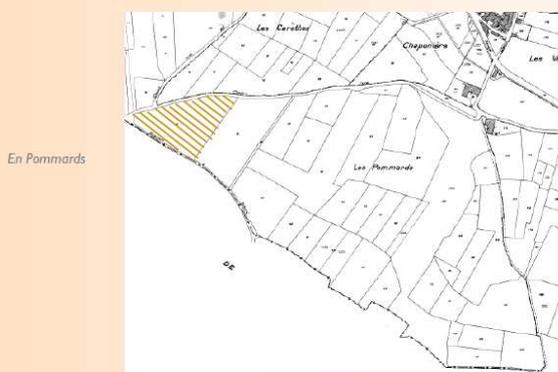


En 2010

Hiver froid, interminable, printemps irrégulier : alternance de douceur et de fraîcheur
Ecllosion des bourgeons le 21 avril
Floraison perturbée entraînant de la coulure, autour du 15 juin
Très forte instabilité climatique en été
Vigilance accrue pour la protection du vignoble
Maturation lente puis retour du soleil pour 3 semaines en septembre
Suivi à la parcelle par dégustation des baies de raisins puis vendanges du 14 au 25 septembre

Vignoble

- Superficie parcellaire : 0,7 ha
- Sols : moyennement profond et calcaire
- Exposition : nord est à mi coteau
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8000 pieds/ha
- Age moyen du vignoble : 35 ans
- Taille mâconnaise en arcure



Vinification et élevage

- Vendanges à maturité optimale, sur études de maturité
- Erafilage pour éviter les goûts herbacés
- Pressurage pneumatique lent, doux, à basse pression pour favoriser la pureté des jus et l'expression aromatique
- Fermentation alcoolique (cuve inox et demi-muids de chêne neuf) à température contrôlée et très lente, en principe jusqu'en janvier.
- Fermentation malolactique consécutive
- Elevage pendant 9 mois sur lies fines
- Assemblage de la partie vinifiée en cuve et de la partie vinifiée en demi-muids
- Mise en bouteille à la propriété en juillet 2011

Dégustation

- Robe or intense
 - Nez riche avec des notes de noisettes, d'abricot, de miel, de pain d'épices, de beurre frais
 - Vin riche et puissant avec une bouche ronde et un boisé très fondu qui réaffirme des saveurs de poires, miel, fruits secs et pain d'épices
- Suggestion : terrine de poissons, galantine de lapin, feuilleté aux escargots, grenouilles poêlées...

Ils en parlent

- 15/20 Guide Bettane et Desseauve 2013
- Sélection de la Cave de prestige du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)



Fiche technique, Domaine de la Croix Senaillet, octobre 2012