

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 : 1,60ha
- Sols : calcaire blanc en plaquette, couvert d'une couche argileuse et pierreuse
- Exposition : plein est
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8500 pieds/ha
- Age moyen du vignoble : 40 ans



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 thermorégulées
- Fermentation malolactique consécutive
- Elevage pendant 9 mois sur lies fines
- Mise en bouteille à la propriété en juillet 2011

Dégustation

- Robe or aux reflets verts
- Nez très typé à forte personnalité, beaucoup de fraîcheur et de minéralité. Note d'amande et d'agrumes
- Très riche en bouche avec une belle consistance et un effet terroir bien marqué
- Valeur sûre encore réservée. Attendre pour une expression plus épanouie
- Suggestion : thon sauté aux oignons et tomates, soles grillées, truite aux amandes...

Ils en parlent

- 1* Guide Hachette 2013
- Sélection de la Cave de prestige du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)
- Médaille de bronze au Concours des Vins de Mâcon 2012
- 16,5/20 Gault & Millau

Fiche technique, Domaine de la Croix Senaillet, octobre 2012

