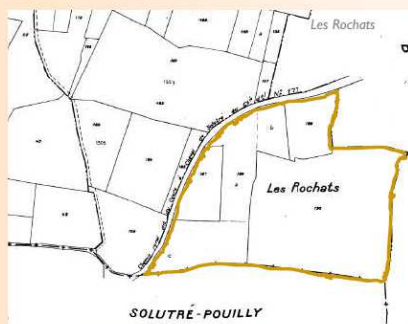


En 2010

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 : 2ha
- Sols : calcaire à entroques du jurassique moyen couvert d'un sol caillouteux et filtrant
- Exposition : sud-est, à mi côteaues
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8500 pieds/ha
- Age moyen du vignoble : 45 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 doré claire et intense
 - Arôme de poire passecrassane, de fruits blancs, d'agrumes
 - Belle minéralité discrète en fin de bouche. Vin tendre, riche et généreux.
 - Superbe équilibre
 - Vin racé d'une grande élégance
- Suggestion : thon sauté aux oignons et tomates, soles grillées, truite aux amandes...

Ils en parlent

- 13,5/20/20 Guide Bettane et Desseauve 2013
- 16/20 Jancis Robinson (01/2012)

Fiche technique, Domaine de la Croix Senaillet, octobre 2011



