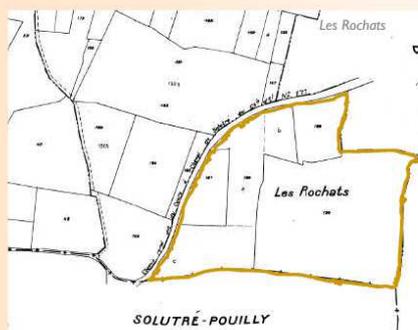


En 2011

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 : 2ha
- Sols : calcaire à entroques du jurassique moyen couvert d'un sol caillouteux et filtrant
- Exposition : sud-est, à mi côteaux
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8500 pieds/ha
- Age moyen du vignoble : 50 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 2012

Dégustation

- Robe dorée et brillante
- Arôme d'agrumes confits
- Belle concentration qui offre une bouche rafraîchissante.
- Vin d'une grande finesse, élégant et soyeux avec une belle longueur
- Vin racé d'une grande élégance

Suggestions : thon sauté aux oignons et tomates, soles grillées, truite aux amandes...

Ils en parlent

- *** Dans la dégustation internationale TOP 10 Magazine Sélection
- www.domainecroixsenaillet.com



Fiche technique, Domaine de la Croix Senaillet, Janvier 2013

