

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 : 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 : 38 ans
- Taille mâconnaise en arcure



🕒 Vinification et élevage

- Vendanges à maturité optimale, sur études de maturité
- 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 (cuve inox et demi-muids de chêne neuf) à température contrôlée et très lente, 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 2012

🕒 Dégustation

- Robe or intense
- Nez qui offre une belle harmonie entre le boisé discret et le fruité du chardonnay
- Vin riche et onctueux avec une bouche ronde et un boisé très fondu
- Finale dense et souple

Suggestions : terrine de poissons, galantine de lapin, feuilleté aux escargots, grenouilles poêlées...

🗣️ Ils en parlent

- www.domainecroixsenaillet.com

Fiche technique, Domaine de la Croix Senaillet, janvier 2013



