

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 : 1,5ha
- Sols : marnes à chailles (pierres siliceuses)
- Exposition : inclinée vers l'est sur une crête séparant le vignoble Pouilly Fuissé de Saint Véran
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8000 pieds/ha
- Age moyen du vignoble : 45 ans
- Taille mâconnaise, en arcure



Vinification et élevage

- Vendanges à maturité optimale, suivant des 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 à température contrôlée et très lente, en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique consécutive
- Elevage pendant 9 mois sur lies fines
- Mise en bouteille à la propriété en juillet 2012

Dégustation

- Robe or doré
- Nez aux notes de miel d'accacia, de poire
- En bouche l'attaque est tonique mais éclatante de fruits frais
- Bouche puissante et persistante avec un joli gras légèrement épicé
- Finale tendue et minérale

Suggestion : volaille de Bresse à la crème, foie gras poêlé, riz de veau...

Ils en parlent

www.domainecroixsenaillet.com



Fiche technique, Domaine de la Croix Senaillet, janvier 2013

