

# Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

## Climat en 2018

Après un automne-hiver classique, janvier, arrosé, est aussi doux que février frais. En mars comme en avril, l'excès de pluie continue. Avril est contrasté, tantôt froid, chaud puis doux. Les températures revenant à la normale, le fulgurant développement végétatif ralentit. Mai est ensoleillé bien qu'orageux. Le début de floraison, ayant une semaine d'avance sur la moyenne décennale, s'achève début juin, dans de bonnes conditions.

Mi-juin les baies sont aussi grosses qu'un pois. Puis la pluie se fait attendre : juin, juillet, août sont chauds et secs. La fermeture de la grappe a lieu début juillet puis la véraison s'enclenche dans le dernier tiers du mois. Grâce à de bonnes réserves hydriques dans les sols, les ceps tiennent bon.

Fin août, une pluie salvatrice vient regonfler les grappes. Impeccable est l'état sanitaire et optimale la maturité du raisin ! Inespéré : la récolte est qualitative et quantitative avec des vendanges du 30 août au 13 septembre.

En résumé, au terme d'un hiver pluvieux, d'un printemps fort contrasté et d'une sécheresse estivale préoccupante, avec des vignes tantôt en retard tantôt en avance, le yoyo végétatif aboutit à un résultat pleinement propice à l'élevage d'un millésime superbe.

## Vignoble

Superficie parcellaire : 17 ha répartis sur l'ensemble des coteaux du village sur environ 40 parcelles : *Maillettes, Bergades, Poncétys, Chênes, Surigny, Chailloux...*

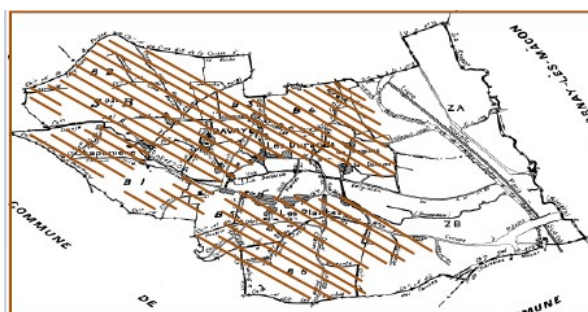
Sols variés, composés de calcaire et d'argile issus du Jurassique.

Exposition : sud-est, plein sud ou plein est, avec quelques plateaux.

Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8000 pieds/ha.

Age moyen du vignoble : 45 ans.

Taille : mâconnaise, en guyot et en arcure, environ 10 bourgeons.



Parcellaire en AOC Saint-Véran, à Davayé

# Saint-Véran 2018



## Vinification et élevage

Vendanges à maturité optimale, sur études de maturité par parcelle.

Eraflage pour éviter les goûts herbacés, suivi d'un foulage léger.

Pressurage pneumatique, lent et à basse pression, favorable à l'expression aromatique en préservant la pureté des jus.

Fermentation alcoolique lente jusqu'en janvier en cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique consécutive.

Elevage pendant 9 mois sur lies fines en cuves.

Mise en bouteille à la propriété : juin 2019.

## Certification

Vin biologique certifié par FR-BIO 01.



## Dégustation

Brillante robe jaune pâle aux légers reflets verts.

Nez révélant des notes d'agrumes.

L'attaque est fraîche. En bouche une heureuse rondeur amène à des notes de kiwi et de pomme verte.

Très équilibré entre minéralité, notes florales et fruitées, ce Saint-Véran affiche une finale délicatement saline.

Fiche technique  
Novembre 2019