

# 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 : 5.23 ha répartis en 8 parcelles.

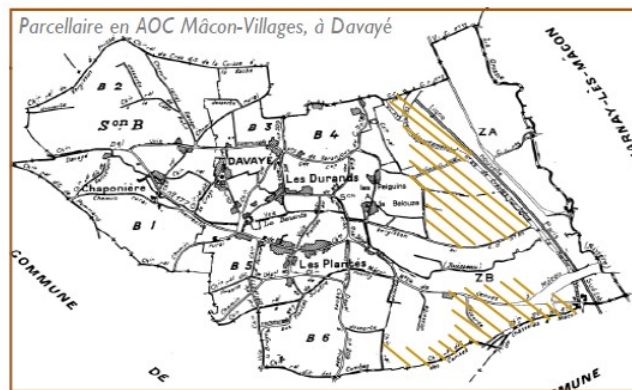
Sols : calcaire à entroques du jurassique, couvert de sols argileux.

Exposition : sud, sud-est.

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

Age moyen du vignoble : 35 ans.

Taille mâconnaise en guyot simple ou en arcure, environ 12 bourgeons.



## 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'un janvier en cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique consécutive.

Élevage pendant 7 mois sur lies fines en cuves.

Mise en bouteille à la propriété : avril 2019.

## Certification

Vin biologique certifié par FR-BIO 01.



## Dégustation

Robe limpide et brillante, aux reflets d'or blanc.

Nez avec des notes citronnées et une pointe de menthe.

Vivacité en bouche, équilibre des arômes et une finale harmonieuse caractérisent ce vin-plaisir.

Mâcon-Davayé 2018

Fiche technique  
Novembre 2019