

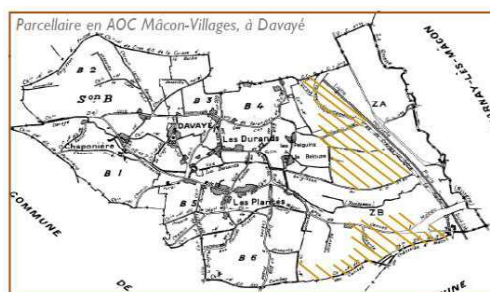
# Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

## Climat en 2021

Au terme d'un hiver contrasté, les premiers bourgeons débourent malgré la pluie. Début avril descend du nord une masse d'air polaire : déjà avancées dans le cycle végétatif, les parcelles se trouvent endommagées par le gel. Le frais s'installe par un ensoleillement faible en avril comme en mai, pluvieux. Début juin la vigne, qui jusque-là végétait, s'épanouit à la faveur du beau temps. La floraison se fait autour du 10 juin dans des conditions idéales. Des orages transitent et le 21 juin la grêle sévit. Jusqu'en juillet alternent précipitations et accalmies et plus que jamais on personnalise les soins apportés à chaque parcelle, dans une optique préventive. La deuxième quinzaine d'août un vent du nord assainit le vignoble et permet une véraison normale. Les raisins épargnés mûrissent d'autant que d'autres pluies surviennent, bonnes pour faire grossir les baies. Début septembre la récolte est rentrée à notre chai en volumes faibles, sans surprise.

Il a fallu faire un suivi de maturité très précis tout en contournant les obstacles météorologiques pour arriver à une qualité optimale des raisins : les bons équilibres aromatiques et la fraîcheur font tout de même de ce millésime une réussite.



## Vignoble

Superficie parcellaire : 5,23 ha, répartis en 8 parcelles.

Sols : calcaires 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 : 40 ans.

Taille mâconnaise en arcure, environ 12 bourgeons.

## Vinification, élevage

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

Pressurage sélectif adapté à la maturité du raisin, à basse pression, lent, favorisant la pureté et l'aromatique des jus.

Fermentation alcoolique lente en cuves inox.

Fermentation malolactique consécutive.

Élevage durant 9 mois sur lies fines, en cuves inox thermorégulées.

Mise en bouteille à la propriété.

## Certification

Vin biologique certifié par FR-bio-01.



## Dégustation

Robe scintillante aux reflets dorés.

Des notes de litchi et d'agrumes se démarquent au nez de ce vin aérien, léger.

En bouche des notes de menthe citronnée réhaussent le croquant de ce vin.

Une belle persistance en bouche.



MÂCON-DAVAYÉ 2021

Fiche technique  
Juillet 2022