

# Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

# SAINT-VÉРАН 2022

## Climat en 2022:

Si nous devons décrire le millésime de 2022 en un mot, ce serait adaptabilité. L'année 2022 étant l'une des plus chaudes de ces dernières décennies, nous comprenons que l'eau devienne une denrée rare pour nos vignes. Après un premier trimestre marqué par un fort ensoleillement et un manque d'eau, la vigne s'adapte et se développe, malgré quelques orages sans trop de conséquences. La résistance de la vigne s'est d'autant plus manifestée au cours du second semestre, où le manque d'eau et les températures élevées se sont fait sentir. La floraison a débuté le 20 mai. Heureusement, la fin du mois de juin a apporté des averses précieuses pour le développement de la vigne. Juillet et août ont été les mois les plus chauds et les plus secs des trois dernières décennies. Mais résistantes, les vignes continuent de pousser. La fin du mois d'août apporte les pluies nécessaires au développement des baies. Les vendanges ont commencé le 1er septembre pour une durée de 2 semaines. Malgré la sécheresse, les raisins sont d'une qualité remarquable, promettant un millésime de fraîcheur, d'équilibre, d'excellence et de finesse.

## Vignoble

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

Sols variés, composés de calcaires et d'argiles issus du Jurassique.

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

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

Age moyen du vignoble : 50 ans.

Taille mâconnaise en arcure, environ 10 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:** D'une robe jaune clair avec d'élégants reflets vert émeraude, ce Saint-Véran connaît de délicates notes de minéralité fondu dans un ravissant bouquet floral. Une attaque en bouche très rafraîchissante avec des arômes très délicats. Ce vin bénéficie d'une agréable longueur ainsi qu'un très bon équilibre.



signatures  
MARTIN