

COLLECTIONS « VILLAGES » & « LIEUX-DITS »

Domaine de la Croix Senaillet

GRANDS VINS BLANCS DE BOURGOGNE

2023 : un climat très contrasté, pour une vigne en harmonie

L'hiver s'est déroulé sous des températures proches des normales, avec un équilibre entre fraîcheur et douceur. Pourtant, la saison est restée plutôt sèche. Le printemps a suivi le même chemin, avec une hausse marquée des températures fin avril, qui sont ensuite restées au-dessus des moyennes saisonnières jusqu'aux vendanges.

2023, avec ses chaleurs estivales intenses, détient le titre de l'année la plus chaude. Ces vagues de chaleur ont déclenché de puissants orages, apportant des pluies inégales sur nos parcelles. Les vignes ont su tirer parti de ces précipitations, échappant ainsi aux risques de sécheresse.

Les vendanges ont démarré le 4 septembre, lançant quatorze jours d'intense activité. Chaque grappe cueillie capture les éclats de l'été et révèle notre terroir. Cette année, les vignes ont offert une récolte généreuse, avec des grappes d'une maturité et d'une qualité remarquables. En raison de la forte chaleur, nous avons vendangé dès les premières lueurs du jour, commençant à 4h pour garantir des raisins frais à l'arrivée en cave. Un millésime qui, sans nul doute, fera parler de lui pour son caractère et sa finesse.

Vignoble

Superficie : 0,81 ha.

Sols : argilo-limoneux

Exposition : sud

Cépage : Chardonnay planté à, 8500 pieds/ha.

Age moyen du vignoble : 50 ans.

Vinification, élevage

Vendanges réalisées à la maturité optimale

Pressurage lent et à basse pression.

Fermentation alcoolique lente en foudre de chêne de 34 hl.

Fermentation malolactique consécutive.

Elevage durant 10 mois sur lies fines en foudre.

Mise en bouteille à la propriété.

Certification

Vin biologique certifié par FR-bio-01.



Dégustation

Le Saint-Véran Clos de Poncétys dévoile une belle robe dorée. Son nez séduit par une minéralité prononcée, des notes citronnées et des arômes de fruits confits, accompagnés d'une touche de pâte d'amande évoquant le calisson. En bouche, ce vin riche et parfaitement structuré allie puissance et finesse, porté par une fraîcheur qui lui confère un bel équilibre. Une cuvée de caractère.



signatures
MARTIN