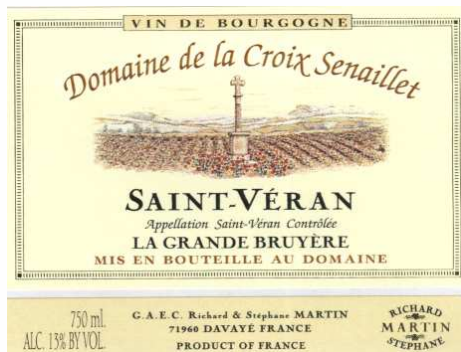




Fiche technique millésime 2005
Appellation Saint-Véran contrôlée "La Grande Bruyère"



Le vignoble :

Il se situe sur la commune de Davayé, à 6 Km à l'ouest de Mâcon, sous une exposition en pente très légèrement orientée vers l'est, avec un ensoleillement toute la journée. Le terroir (climat) possède un sous-sol calcaire à Entroques du Jurassique moyen, recouvert d'un sol argilo-calcaire avec présence de pierres dites "pierres à feu". Cette nature de sol donne des vins riches et puissants. Les vignes de La Grande Bruyère sélectionnées pour cette cuvée, environ 1.50 hectares, sont âgées de 36 ans. Cette parcelle sépare le versant de Pouilly du versant de Davayé

Le cépage unique du Saint-Véran La Grande Bruyère est le Chardonnay. Il est planté à une densité de 8000 pieds par Ha, sur différents porte-greffe tel que "3309", "41B". Les vignes sont conduites, pour moitié, en Arcure (taille à queue du Mâconnais, avec de 10 à 12 yeux) et en Cordon. Stéphane Martin, le chef de culture, applique au vignoble une protection raisonnée, afin de respecter l'environnement et plus particulièrement la faune auxiliaire et le sol. L'entretien de ce dernier est mécanisé, de même que la récolte

La vinification :

Toutes les garanties d'une bonne vinification sont réunies :

- Vendanges à maturité optimale, grâce à des études de maturité pointues, parcelle par parcelle
- Eraflage pour éviter les goûts herbacés
- Pressurage pneumatique lent, doux à basse pression qui donne une belle pureté des jus et permet d'exprimer la finesse aromatique des différents terroirs
- Fermentation alcoolique à basse température et très lente, en principe jusqu'en janvier, dans des cuves thermorégulées
- Fermentation malolactique se faisant dans la foulée
- Elevage pendant 10 mois sur lies fines
- Mise en bouteille à la propriété entre juin et septembre

Dégustation :

"La Grande Bruyère" représente "l'enfant terrible" du Domaine. En effet, ce vin vous surprendra par sa puissance et par ses notes épicées.

De par son corps viril, "la Grande Bruyère" accompagnera à merveille une pintade au roquefort ou une volaille à la crème.

E-Mail : lcroixsenaillet@wanadoo.fr

Site : www.domainecroixsenaillet.com