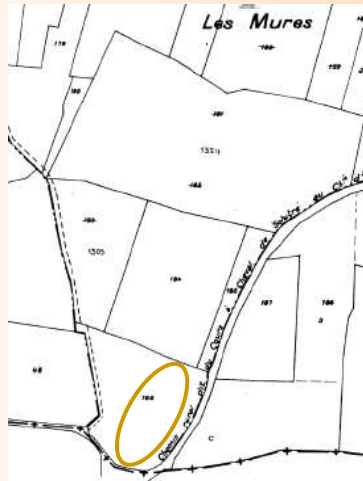


réserve



Vignoble

- Superficie parcellaire : La Mûre, 0,32ha
- Sols : calcaire à entroques du jurassique moyen couvert d'un sol caillouteux et filtrant
- Exposition : en côteaux sur le versant est de la roche de Solutré
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8500 pieds/ha
- Age du vignoble : 53 ans
- Rendement très faible



En 2008

Hiver rigoureux, printemps frais
 Ecllosion des bourgeons autour du 20 avril
 Climat instable et perturbé en début d'été
 Floraison autour du 20 juin
 Temps sec lumineux accompagné d'un vent
 du nord assez frais fin août début septembre
 Vendanges du 19 au 30 septembre

Vinification et élevage

- Vendanges manuelles à maturité optimale
- Pressurage pneumatique lent, doux, à basse pression pour favoriser la pureté des jus et l'expression aromatique
- Fermentation alcoolique à température contrôlée et très lente, en principe jusqu'en janvier, dans une cuve de béton conçue selon les proportions du nombre d'or
- Fermentation malolactique consécutive
- Elevage pendant 9 mois sur lies fines
- Mise en bouteille à la propriété en juillet 2009

Dégustation

- Robe brillante, or clair
 - Nez discret sur des notes de miel d'acacia, de pierre à fusil
 - Bouche ample avec une jolie consistance, une matière dense et pure
 - Vin tendu, droit, vertical, qui requiert quelques mois d'attente avant de s'épanouir
- Suggestion : gambas, darnes de saumon grillées, crabes farcis, noix de Saint-Jacques ...

Signe particulier

- Nouvelle cuvée ; vin rare : 800 bouteilles

Ils en parlent

- www.domainecroixsenaillet.com

Saint Véran Dofia 2008