



# gracieux



# Saint Véran La Grande Bruyère 2008

## Vignoble

- Superficie parcellaire : 1,5 ha
- Sols : marnes à chailles (pierres siliceuses)
- Exposition : inclinée vers l'est sur une crête séparant le vignoble Pouilly Fuissé de Saint Véran
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8000 pieds/ha
- Age moyen du vignoble : 39 ans
- Taille mâconnaise, en arcure



## 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 à maturité optimale, sur études de maturité parcelle par parcelle
- Eraflage pour éviter les goûts herbacés
- 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, en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique consécutive
- Elevage pendant 9 mois sur lies fines
- Mise en bouteille à la propriété en juillet 2009

## Dégustation

- Robe or clair
- Nez aux notes fumées, minérales ; parfum léger d'épices, de fruits exotiques
- Bouche très ample, minérale, avec des notes de poivre blanc et une belle longueur
- Finale riche et puissante exprimant un bel équilibre

Suggestion : terrine aux poissons, galantine de lapin, feuilleté aux escargots....

## Ils en parlent

- [www.domainecroixsenaillet.com](http://www.domainecroixsenaillet.com)