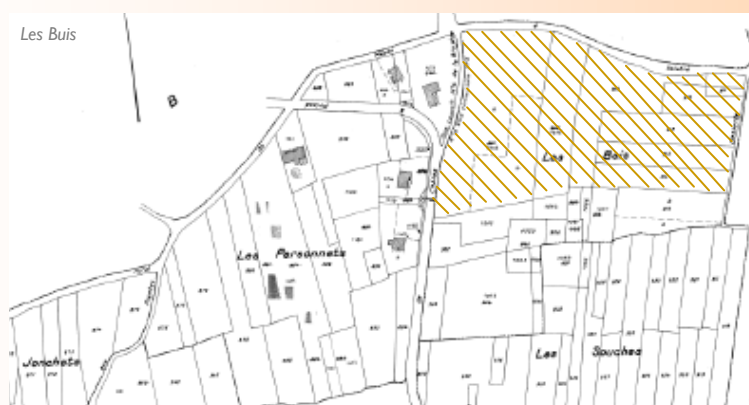


En 2009

Hiver long et rigoureux, printemps chaud
Ecllosion des bourgeons dès le 07 avril
Floraison précoce, homogène, autour du 03 juin
Été solaire, sec à Davayé, ponctué d'orages violents parfois accompagnés de grêle entre juin et aout
Étude de maturité dès le 16 aout, le potentiel qualitatif s'enrichissant jusqu'à la récolte
Conditions idéales pour les vendanges du 1^{er} au 13 septembre

🍷 Vignoble

- Superficie parcellaire : 1,60ha
- Sols : calcaire blanc en plaquette, couvert d'une couche argileuse et pierreuse
- Exposition : plein est
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8500 pieds/ha
- Age moyen du vignoble : 40 ans



🍷 Vinification et élevage

- Vendanges à maturité optimale, sur études de maturité parcelle par parcelle
- Erafage 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 thermorégulées
- Fermentation malolactique consécutive
- Elevage pendant 9 mois sur lies fines
- Mise en bouteille à la propriété en juillet 2010

🍷 Dégustation

- Robe étincelante aux reflets verts
- Nez exprimant la minéralité, le calcaire, le chardonnay sur un grand terroir, avec des notes iodées et de menthe sauvage, citronné
- Bouche ample avec des notes fleuries et minérales, légèrement fruitée
- Finale racée

Suggestion : thon sauté aux oignons et tomates, soles grillées, truite aux amandes...

🍷 Ils en parlent

- www.domainecroixsenaillet.com

