

En 2009

Hiver long et rigoureux, printemps chaud

Ecllosion des bourgeons dès le 07 avril

Floraison précoce, homogène, autour du 03 juin

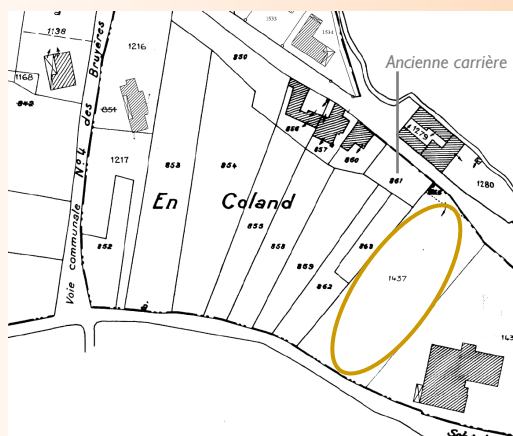
Été solaire, sec à Davayé, ponctué d'orages violents parfois accompagnés de grêle entre juin et aout

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 : 0,39ha
- Sols : calcaire blanc en plaquette, couvert d'une couche argileuse et pierreuse
- Exposition : sud-est, à mi coteau, surplombant une ancienne carrière
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8500 pieds/ha
- Age du vignoble : 45 ans



🍷 Vinification et élevage

- Vendanges à maturité optimale
- 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 demi muids neufs
- Fermentation malolactique consécutive
- Elevage pendant 9 mois sur lies fines
- Mise en bouteille à la propriété en juillet 2010

🍷 Dégustation

- Robe dorée
- Nez d'emblée en rupture avec les autres 2009, aux arômes d'écorce d'agrumes, miélés et vanillés avec des notes d'épices douces
- Bouche ample, riche, puissante avec un boisé bien fondu
- Longueur voluptueuse

Suggestion : rougets en sauce escabèche, canard laqué au gingembre confit, foie gras poêlé

🍷 Signe particulier

- Nouvelle cuvée ; vin rare : 800 bouteilles

🍷 Ils en parlent

- www.domainecroixsenaillet.com

