

## En 2009

Hiver long et rigoureux, printemps chaud

Ecllosion des bourgeons dès le 07 avril

Floraison précoce, homogène, autour du 03 juin

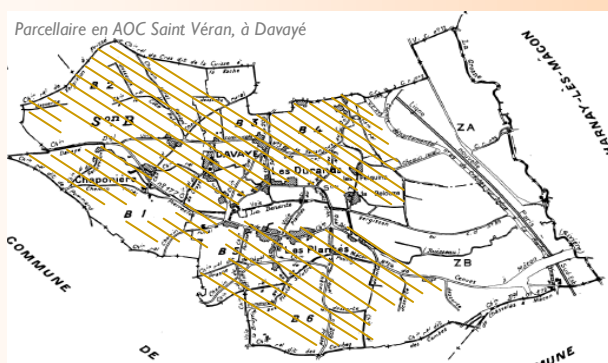
Été solaire, sec à Davayé, ponctué d'orages violents parfois accompagnés de grêle entre juin et aout

Étude de maturité dès le 16 aout, le potentiel qualitatif s'enrichissant jusqu'à la récolte

Conditions idéales pour les vendanges du 1<sup>er</sup> au 13 septembre

## 🍷 Vignoble

- Superficie parcellaire : 17ha répartis sur l'ensemble des côteaux du village sur environ 40 parcelles : Maillettes, Bergades, Poncétys, Terres noires, Pommards, Chênes, Surigny, Prâgnes, Bruyère, Chailloux, ...
- Sols formant une mosaïque composée de calcaire et d'argile issus du jurassique
- Exposition : sud-est, plein sud ou plein est, avec quelques plateaux
- Cépage : chardonnay, cultivé en agriculture biologique, 8000 pieds/ha
- Age moyen du vignoble : 45 ans
- Taille mâconnaise, en guyot et en arcure



## 🍷 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 10 mois sur lies fines en cuve
- Mise en bouteille à la propriété en juillet 2010

## 🍷 Dégustation

- Robe dorée aux reflets verts
- Nez de fleurs blanches sauvages avec des notes de fruits à chair blanche, d'agrumes, légèrement miélé
- Attaque ronde, souple et croquante
- Bouche minérale, ample
- Finale longue et harmonieuse ; vin racé, d'une grande élégance

Suggestion autour d'une palette variée de mets : produits de la mer, volailles, viandes blanches, fromage de chèvre, ...

## 🍷 Ils en parlent

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

