Domaine de la Croix Senaillet

Mâcon Davayé

CÉPAGE: 100% Chardonnay

SOL: Calcaire à entroques du jurassique, couvert de sols argileux

VINIFICATION: Vendanges à maturité optimale, sur études de maturité par parcelle. Éraflage pour éviter les goûts herbacés, suivi d'un foliage léger. Pressurage pneumatique, lent et à basse pression, favorable à l'expression aromatique en préservant la pureté des jus. Fermentation alcoolique lente jusqu'en janvier en cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique consécutive.
Élevage pendant 7 mois sur lies fines en cuves. Mise en bouteille a la propriété ; avril.

DEGUSTATION:

Robe: Robe limpide et brillante, aux reflets d'or blanc.

Bouquet: Nez avec des notes citronnées et une pointe de menthe.

Bouche: Vivacité en bouche, équilibre des arômes et une finale harmonieuse caractérisent ce vin-plaisir.

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL: Jurassic limestone with entroques, covered with clay soils

WINEMAKING: Harvest at optimal maturity, on maturity studies by plot. Destemming to avoid herbaceous tastes, followed by light foliage. Pneumatic pressing, slow and at low pressure, favorable to aromatic expression while preserving the purity of the juice. Slow alcoholic fermentation until January in temperature-controlled stainless steel vats. Consecutive malolactic fermentation. Aging for 7 months on fine lees in vats. Bottling at the property; april.

DEGUSTATION:

Colour: Clear and brilliant color, with reflections of white gold.

Nose: Nose with lemony notes and a hint of mint.

Palate: Lividity in the mouth, balance of aromas and a harmonious finish characterize this wine-pleasure.