



Domaine de la Croix Senaillet Saint-Véran 2021

FRUITIG | ROMIG
FLORAAL | FRAÏCHEUR

PROFIEL



DOMEIN
Domaine de la
Croix Senaillet



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
100% Chardonnay



GLAS
Riedel Chardonnay

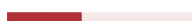


DRINKVENSTER
2026

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Gerookte zalm, pasta met
venusschelpen, zeevruchten,
langoustines, kreeft, oesters, paling,
magere zeevis, salades, apero



KAAS

Emmental, geitenkaas, Charolais
(Franse geitenkaas van Bourgogne),
Maroilles

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden bij hun optimale rijkheid geplukt, hierdoor gebeurt de pluk voor elk perceel op een ander tijdstip. De trossen worden bij aankomst aan de wijnkelder ontrist. Het persen gebeurt traag en zacht om de puurheid van het sap te behouden. De lange alcoholische fermentatie is temperatuur-gecontroleerd en wordt gevolgd door de malolactische fermentatie. De rijping op droesem duurt 9 maanden en neemt plaats in inox cuves.



WIJNGAARD

De druiven komen van een 40-tal percelen en beslaan in totaal 17 hectare, die liggen verspreid over de hellingen in Maillettes, Bergades, Poncétys, Terres noires, Pommards, Chênes, Surigny, Prâgnes, Bruyère, Chailloux ... Op de toppen van die heuvels bestaat de bodem voornamelijk uit ondiepe kalksteen die zijn oorsprong in het Jura tijdperk vindt. Wat lager is het aandeel klei groter. De stokken hebben een gemiddelde leeftijd van 50 jaar en er zijn 8.000 ranken per hectare aangeplant. Er wordt enkel biologisch geteelde Chardonnay verbouwd. De percelen zijn allemaal zuid/oost georiënteerd.

WIJNBOUWER: DOMAINE DE LA CROIX SENAILLET

Het verhaal van Domaine de la Croix Senaillet start in 1969 toen Maurice & Claudia Martin het wijnhuis oprichtten. Sinds de jaren negentig zijn hun twee zonen Richard en Stéphane de stuwende krachten. Ze bezitten 25 hectare wijngaarden die als een mozaïek van maar liefst 60 percelen over Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran en Mâcon Davayé zijn verspreid. Hun wijnhuis staat nabij de hellingen van de Roche de Solutré. Al vanaf de jaren negentig werd er op een duurzame manier aan wijnbouw gedaan. Dit was eigenlijk voornamelijk voor pragmatische redenen, op die manier was het fruit van betere kwaliteit en bracht het dus betere wijnen voort. Deze evolutie leidde tot de conversie naar een volledig biologische wijnbouw vanaf 2003. Eén blik op hun wijngaarden volstaat om de resultaten van deze visie te constateren: in en rond de wijngaarden floreren de insecten en dit in een rijke flora. Deze manier van werken zorgt ervoor dat hun wijnen jaar na jaar een mooiere expressie worden van hun terroir en hun appellatie. Het terroir vindt zijn oorsprong in het Jura tijdperk. De bodem bestaat voornamelijk uit mergel en kalksteen. Die laatste geeft de wijnen een mineraal karakter. In de wijnkelder gebeurt een zeer langzame vinificatie zodat de extractie op een zachte manier gebeurt. Tot slot mag hun motto zeker niet ontbreken: La Terre n'appartient pas à l'homme, c'est l'homme qui appartient à la Terre.

LOCATIE



LAND

Frankrijk

REGIO

Bourgogne

APPELLATIE

Saint-Véran



KLIMAAT

Koel-gematigd met mix van continentale en maritieme invloeden

