

Domaine de la Croix Senaillet Macon Davaye

Вино Домен де ля Крюа Сенайе Макон Даве, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Маконе

Производитель: Richard & Stephane Martin (Ришар э Стефан Мартэн)

Крепость: 13 % об.

Сорта винограда: Шардоне

Особенность: биодинамическое вино, возраст лоз не менее 35 лет, малолактическая ферментация

Выдержка: 8 месяцев в нержавеющей чане на дрожжевом осадке

Цвет: бледно-золотистый с серебристыми переливами

Аромат: освежающий, минеральный с намеками на цитрусовые, зеленое яблоко и белые цветы

Вкус: живой, хорошо сбалансированный, с длительным минерально-цитрусовым послевкусием

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: идеально подходит к закускам с лососем или с лягушачьими лапками и козым сыром



Domaine de la Croix Senaillet находится в южной части Бургундии, в маленькой деревушке Давайе в самом сердце области Маконе. Название Domaine de la Croix Senaillet взято из названия церкви, крест, в которой, был подарен деревне Давайе одним из ее прошлых мэров Бенуа Сенайе. Существуют записи что Бенуа Сенайе пожертвовал этот крест виноградной деревушке в 1866 году, чтобы заменить разрушенный в 1793 году во время Французской революции. Традиция гласит, что этот крест в 1867 году, защитил жителей деревни от беспорядков, происходящих в стране после революции. Все виноградные лозы растут вокруг церкви на живописных склонах.

Предприятие является семейным и существует с 1967 года.

Работы по переходу к биодинамическому виноделию начались в 2003 году и с 2008 каждый винтаж выпускается с сертификатом, подтверждающим данный факт.

Основные принципы биодинамики:

1. Уход за виноградником только в соответствии с фазами луны
2. Использование только органических удобрений с учётом природных биоритмов и тщательного расчёта времени.
3. Отказ от механизированных систем: только ручная работа и использование домашних животных.
4. Биохимическая чистота виноградника.
5. В идеале — сертификат, подтверждающий соблюдение всех предыдущих пунктов (не у всех виноделов есть деньги и время, чтобы проходить длительную процедуру сертификации, поэтому часто встречаются «несертифицированные биодинамисты»).