

CHÂTEAU DE LA CRÉE

Meursault Les Tillets Blanc

2023

LE CLIMAT

On trouve le climat "Les Tillets" sur l'aire d'appellation de Meursault, tout en haut du coteau à près de 300 mètres d'altitude. Les vignes prennent racine dans un sol mince et rocailleux principalement composé de marnes calcaires. La nature des sols, combinée à l'altitude et l'exposition, permet d'élaborer un Meursault précis et frais doté d'une belle minéralité.

LE VIN

Fidèle à son terroir, ce Meursault "Les Tillets" offre un nez d'une belle élégance sur les fruits jaunes avec des notes gourmandes (miel, amande, beurre frais et brioche). La bouche est riche et enveloppante. L'équilibre entre la richesse et la fraîcheur du vin lui confère une belle buvabilité. La finale finement minérale se prolonge sur des notes de grillé et de beurre.

LE MILLÉSIME

L'hiver est doux, mais l'alternance de périodes douces et fraîches ralentit le cycle de la vigne et le débourrement n'interviendra que fin mars - début avril. Le gel de printemps épargne nos vignes et les premières fleurs apparaissent fin mai. Une première vague de chaleur survient début juillet, puis un deuxième pic entre le 10 et le 25 août qui retarde la véraison. Au Château de la Crée les vendanges débutent le 3 septembre dans des conditions estivales. 2023 signe un deuxième millésime consécutif où volume et qualité sont au-dessus de la moyenne. Le chardonnay atteint sa pleine maturité tout en conservant une belle fraîcheur. Le pinot noir quant à lui montre une grande richesse aromatique.



CÉPAGE	Chardonnay
DATE DE VENDANGES	11/09/2023
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	06/02/2025
DURÉE DE L'ÉLEVAGE	12 mois
% DE FÛT NEUF	25%
DEGRÉ ALCOOLIQUE	13,5%
DATE DE PLANTATION	2003
SURFACE DE LA PARCELLE	0.26ha
ALTITUDE	290m
ORIENTATION	Est
CLASSIFICATION	Village
BOUTEILLES PRODUITES	1210



CHÂTEAU DE LA CRÉE - 11 RUE GAUDIN - 21590 SANTENAY - FRANCE
WWW.LA-CREE.COM

