

CHÂTEAU DE LA CRÉE

Puligny-Montrachet

Premier Cru La Garenne

2023

LE CLIMAT

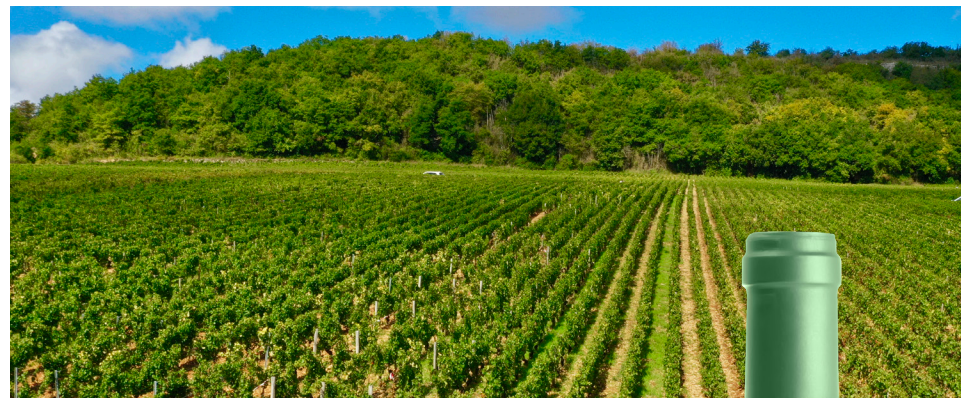
Situé au nord-est de Puligny-Montrachet, le climat “Les Garennes” est classé en Premier Cru. Nos vignes sont exposées à l’Est, à 350 mètres d’altitude sur un sol calcaire et caillouteux.

LE VIN

Nez élégant sur des notes mentholées et épicées (coriandre). En bouche, l’attaque est florale avec un bel équilibre entre l’acidité et la rondeur.

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 Créée 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	09/09/2023
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	06/02/2025
DURÉE DE L'ÉLEVAGE	12 mois
% DE FÛT NEUF	30%
DEGRÉ ALCOOLIQUE	14%
DATE DE PLANTATION	1984
SURFACE DE LA PARCELLE	0,14ha
ALTITUDE	350m
ORIENTATION	Est
CLASSIFICATION	Village
BOUTEILLES PRODUITES	889



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

