

CHÂTEAU DE LA CRÉE

Santenay En Foulot

2023

LE CLIMAT

Au Sud de la route des Grands Crus se trouve l'appellation Santenay. Sur ce terroir aux reliefs marqués, la parcelle "En Foulot" se niche dans une combe orientée à l'est. A proximité d'un cours d'eau et moins exposée au soleil, elle offre un climat plus frais. Cette vigne donne naissance à un Chardonnay tendu et délicat, porté par la minéralité et la fraîcheur du lieu.

LE VIN

Un beau nez très frais et pur mêlant des notes boisées, vanillées et fruitées (abricot, citron et fruits à coques). En bouche, on retrouve la vanille, la pâte d'amande, la crème, le beurre avec des notes fumées. La bouche est complète et ample avec une belle trame. Elle offre beaucoup de fraîcheur avec une finale sapide.

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	06/09/2023
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	18/03/2025
DURÉE DE L'ÉLEVAGE	12 mois
% DE FÛT NEUF	20%
DEGRÉ ALCOOLIQUE	13%
DATE DE PLANTATION	2018
SURFACE DE LA PARCELLE	0.7ha
ALTITUDE	260m
ORIENTATION	Est
CLASSIFICATION	Village
BOUTEILLES PRODUITES	4967



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