

CHÂTEAU DE LA CRÉE

Santenay Les Charmes

2023

LE CLIMAT

En entrant dans la vallée de la Dheune, la Côte de Beaune prend progressivement une exposition Sud. Le Climat "Les Charmes" tire probablement son nom de la présence autrefois de cet arbre sur la parcelle. Cette dernière est située à l'extrémité sud-ouest de la commune, près du hameau de Santenay-le-Haut.

LE VIN

Un nez séduisant sur les fruits bien mûrs (abricot, pêche, ananas), avec des notes toastées. La bouche est structurée, avec une belle richesse et une finale persistante.

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	18/09/2023
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	06/02/2025
DURÉE DE L'ÉLEVAGE	12 mois
% DE FÛT NEUF	20%
DEGRÉ ALCOOLIQUE	13,5%
DATE DE PLANTATION	2000
SURFACE DE LA PARCELLE	0,25ha
ALTITUDE	220m
ORIENTATION	Sud-Est
CLASSIFICATION	Village
BOUTEILLES PRODUITES	1966



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