

CHÂTEAU DE LA CRÉE

Santenay

Les Terrasses de la Crée

2023

LE CLIMAT

Des calcaires grisâtres occupent le haut des versants, jusqu'à 500 mètres d'altitude. En descendant la pente : des calcaires oolithiques, l'oolithe blanche, des marnes et des rognons de calcaire, l'oolithe inférieure sur un niveau marneux jusqu'à 300 mètres d'altitude. Un vignoble parfaitement exposé (du levant au midi). Parcelle emblématique du Château de la Crée, le vignoble se situe dans le clos du château.

LE VIN

Le nez est éclatant sur la rose fraîche, les agrumes, les fruits tropicaux (ananas, mangue) et à noyaux (pêche blanche, nectarine). En bouche, l'attaque est franche. On retrouve une belle fraîcheur avec beaucoup de gourmandise (crème) et une grande acidité. La finale est persistante, sur le fruit.

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	01-08/09/2023
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	17/03/2025
DURÉE DE L'ÉLEVAGE	12 mois
% DE FÛT NEUF	20%
DEGRÉ ALCOOLIQUE	13,5%
DATE DE PLANTATION	2018
SURFACE DE LA PARCELLE	1,00ha
ALTITUDE	300m
ORIENTATION	Est
CLASSIFICATION	Village
BOUTEILLES PRODUITES	7178



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

