

CHÂTEAU DE LA CRÉE

Santenay

Premier Cru Beauregard

2023

LE CLIMAT

Située au nord du village de Santenay, la parcelle “Beauregard” occupe une position centrale au sein de cette appellation. Plantée en 2006 à 260 mètres d'altitude, la vigne s'enracine dans un sol à la texture grumeleuse, mêlant argile et calcaire. En profondeur, une forte pierrosité révèle un substrat d'origine jurassique. Ce climat est reconnu pour donner des vins blancs très équilibrés entre tension et rondeur.

LE VIN

Nez de fruits blancs mûrs avec des notes florales. La bouche est acidulée et fidèle à son terroir : très élancée, sapide avec des notes toastées et florales (fleurs blanches). En fin de bouche, beaucoup de minéralité et une très belle longueur.

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	03/09/2023
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	2006
SURFACE DE LA PARCELLE	0.25ha
ALTITUDE	300m
ORIENTATION	Est
CLASSIFICATION	Premier Cru
BOUTEILLES PRODUITES	1174



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

