

CHÂTEAU DE LA CRÉE

Volnay

Premier Cru Clos des Angles

2023

LE CLIMAT

Haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pentu pour laisser toutes ses aises à la vigne, le village de Volnay est adossé à la petite montagne du Chaignot, dessinant un léger coude dans l'orientation générale des versants : du levant au sud-est. Nos vignes dans le Climat "Clos des Angles", sont classées en Premier Cru, sur des sols avec une forte teneur en cailloutis et en argile.

LE VIN

Un nez très floral (notes de roses subtiles, hibiscus), minéral et gourmand (cerise, clafoutis). La bouche est aérienne, sapide, avec des tannins présents mais fondus, qui apportent du soyeux à la finale.

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	Pinot noir
DATE DE VENDANGES	03/09/2023
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	19/03/2025
DURÉE DE L'ÉLEVAGE	14 mois
% DE FÛT NEUF	25%
DEGRÉ ALCOOLIQUE	13%
DATE DE PLANTATION	1964
SURFACE DE LA PARCELLE	0,17ha
ALTITUDE	200m
ORIENTATION	Est
CLASSIFICATION	Village
BOUTEILLES PRODUITES	1046



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

