



GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHATEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

Premier Cru

CHASSAGNE-MONTRACHET

« CLOS CHAREAU »

Appellation

Chassagne-Montrachet se situe au sud de la Côte de Beaune. Nos vignes de Chassagne-Montrachet "Clos Chareau", classées en Premier Cru, sont en bas de coteaux, et bénéficient d'un bel ensoleillement. La parcelle se situe à 220 mètres d'altitude et les terroirs comportent successivement à partir du sommet: des abrupts rauraciens, un talus callovien et des marnes argoviennes en reflet, des calcaires bathoniens.

Caractéristique

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 Créé 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.

Note de dégustation

Au nez, des notes de miel de tilleul et de noisette. La bouche offre quant à elle beaucoup de volume et une belle acidité. C'est très équilibré avec une belle puissance, une énergie, de la structure et de la persistance mais aussi du gras, de l'opulence. Les arômes sont précis avec des amers agréables (pamplemousse jaune, citron) et des notes beurrées et vanillées.

Cépage
Chardonnay

3

Superficie
0.36 hectares

2

Date de récolte
11/09/2023

0

Elevage
12 mois

Date de mise en bouteille
18/03/2025

2