



GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

MARANGES

« LE GOTY »

Appellation

À la frontière entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire, le Climat "Le Goty" s'épanouit sur un sol brun profond composé de marnes calcaires. Exposée au sud-est, cette parcelle plantée entre 1975 et 1985 profite d'un ensoleillement généreux. Son terroir riche et structurant donne naissance à un vin alliant souplesse et intensité, expression typique des Maranges rouge.

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 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.

Note de dégustation

Le nez est intense sur les fruits (la prune, l'abricot) avec des notes épicées et boisées. La bouche est ample, ronde et puissante avec des arômes de cerise, de confiture de fraise et des notes de poivre noir et de cuir. Le vin présente un bel équilibre entre acidité et puissance. Les tanins s'arrondissent au fur et à mesure de la dégustation, avec une belle longueur.

Cépage
Pinot Noir

3

Superficie
0,36 ha

2

Date de récolte
18/09/2023

0

Elevage
17 mois

Date de mise en bouteille
19/05/2025

2