



GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

Grand Cru

MARANGES

« SUR LE BOIS »

Appellation

Les coteaux des Maranges ne suivent pas l'alignement de la Côte de Beaune mais ils en possèdent la même origine et nature géologique. Un tissu de collines et de versants variés. Dans la vallée de la Cozanne, sur la commune de Cheilly-Lès-Maranges, où se situe la parcelle "Sur le Bois", les sols sont assez légers et caillouteux.

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

Un nez très fruité sur le citron, la pomme et la poire. En bouche, beaucoup de gourmandise avec des arômes patisseries (vanille, meringue) et un belle salinité ! On retrouve les fruits - la poire et la pomme tatin. La bouche est ample et équilibrée avec une acidité rafraîchissante. Belle longueur en finale.

Cépage
Chardonnay

Superficie
0,36 ha

Date de récolte
02/09/2023

Elevage
12 mois

Date de mise en bouteille
18/03/2025

3

2

0

2