GRAND VIN DE BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LA CRÉE

DEPUIS 1431

MEURSAULT

Appellation

Disparu dans les profondeurs du sol à la hauteur de Nuits-Saint-Georges, le calcaire dur de comblanchien réapparaît ici tandis qu'allant vers le sud, on quitte les vins rouges pour visiter les blancs. Les meilleurs terrains se situent autour de 260 mètres d'altitude, selon une exposition qui oblique du levant au midi.

Vignoble

"Les Tillets": Sols composé de marnes blanches. Altitude : 250 m. Parcelle située en haut de coteaux en limite de bois, exposition Est. "Les Grands Charons": Sols constitués de pierres et de calcaires Altitude : 250 m. Parcelle située en milieu de coteaux, bien drainée et bien ensoleillée, exposition Est. Vigne peu vigoureuse avec de petits rendements.

Cépage
Chardonnay

Age de la Vigne
15 ans + 55 ans

Superficie
0.25 hectares + 0.14 hectares

Date de récolte
23/09/2016

Elevage
15 mois, 30% fût neuf

Date de mise en bouteille
27/04/2018

Temps de garde
A déguster dès à présent et jusqu'à 2024 voire plus

Température de service
11°-13°

2016

Caractéristique

Vendanges 2016 en Bourgogne: un très bon millésime ! Lors de ce millésime 2016, la maturité optimale a été au rendez-vous et l'état sanitaire excellent ! Après une floraison précoce et un été chaud et sec, arrosé de quelques pluies bénéfiques en août, les vendanges ont été lancées dès la fin août. La sérénité prédomine au vue de la très belle matière première déjà récoltée ou encore sur pied. 2016 est un très grand millésime pour toute la Bourgogne.

Accords Mets-Vins

Pâté de truite, maki oeuf saumon, bouchées à la reine au thon, mousse aux écrevisses, cornets de saumon fumé, risotto à la milanaise, crème de volaille et aux morilles, oeufs mollets Païva, soufflé aux girolles...

Note de dégustation

Ce chardonnay possède une robe or pâle aux reflets verdâtres. Le nez est agréable, fin et complexe. Marqué par des notes de tilleul, de fleurs séchées, d'aubépine, de fougère et de sureau. On perçoit également des notes intenses de beurre, d'agrumes et de miel. En bouche, la matière est très fine et profonde d'une belle structure. L'harmonie entre le gras et l'acidité est parfaite, la finale est longue sur des notes de fruits secs avec de la minéralité.