



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

Premier Cru
MONTAGNY

Appellation

Montagny, située en Côte Chalonnaise, bénéficie d'une longue expertise concernant la vinification et l'élevage de Chardonnay en Premier Cru d'exception. Le sol, composé majoritairement de calcaire, contribue à la fabrication de Grands Vins de Bourgogne à la fois sophistiqués et de grande qualité.

Vignoble

Le Château de la Crie, domaine viticole depuis le 15^{ème} siècle, vous invite avec sa sélection Les Tourelles de la Crie, à la dégustation de vins issus des meilleurs terroirs de Bourgogne.

Cépage
Chardonnay

Age de la Vigne
35 ans

Superficie
100 ha

Date de récolte
10 Septembre 2014

Elevage
15% de fûts de chêne neuf

Date de mise en bouteille
Avril 2016

Temps de garde
**Prêt à boire maintenant jusqu'à
2020 et plus**

Température de service
11°-13°

Caractéristique

Après la dormance hivernale, la vigne se réveille sous une météo clémente, chaude et sèche. Le début du cycle végétatif laisse entrevoir un beau potentiel de récolte. L'été est plutôt frais et humide, mais la maturation suit son cours. Le retour du soleil et du vent du Nord, signature du mois de septembre en Bourgogne, offre aux parcelles les meilleures conditions pour atteindre leur pleine maturité.

Accords Mets-Vins

Poissons et crustacés, tartes aux oignons, ainsi qu'une grande variété de fromages à pâte molle: Brie, Beaufort ou encore Saint-Nectaire.

Note de dégustation

Le bouquet dévoile une grande intensité aromatique et des arômes exotiques. Le palais révèle une belle fraîcheur aromatique ainsi qu'une acidité vibrante. Le final révèle des notes de fleurs blanches. Un vin délicat et raffiné !