



CHÂTEAU DE LA CRÉE

DEPUIS 1431

POMMARD

« LES PETITS NOIZONS »

Appellation

Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun. Sur la partie la moins élevée, des alluvions anciennes, puis au milieu des coteaux, les sols argilo-calcaires sont bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux. En montant encore, on trouve des sols bruns calciques et bruns calcaires.

Vignoble

Conduite de la taille en Cordon de Royat. Vigne exposée plein Sud en haut de coteaux, souffrant de la sécheresse, sol calcaire. Labours jusqu'à la fleur puis enherbement naturel maîtrisé.



Cépage

Pinot Noir

Age de la Vigne

35 ans

Superficie

0.76 hectares

Date de récolte

07/09/2014

Elevage

18 mois, 25% bois neuf

Date de mise en bouteille

Juin 2016

Temps de garde

A déguster dès maintenant jusqu'en 2026 et plus

Température de service

16°-18°

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

Bécasses, Boeuf Bourguignon, Chevreuil, Canard, Coq au Vin, Civet de Sanglier, Civet de Lapin, Tournedos, Mont d'Or, Pont l'évêque ...

Note de dégustation

Le bouquet révèle des arômes de petits fruits noirs: mûres, myrtilles et groseilles ... Avec le temps, les notes évolueront sur des notes poivrées, de cuire et de chocolat. UN grand vin à la structure délicate avec une personnalité affirmée.