



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.