



GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

PULIGNY-MONTRACHET

« LA RUE AUX VACHES »

Appellation

Situé à l'ouest du village de Puligny-Montrachet, le Climat "La Rue aux Vaches" s'étend au pied du coteau, juste en dessous des Premiers Crus, "Les Pucelles". Le sol, à dominante calcaire et argileuse de couleur brun foncé, offre un enracinement profond à la vigne. Proche du coeur historique de Puligny, cette parcelle donne naissance à des vins à la trame minérale précise et d'une belle fraîcheur.

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

Le nez s'ouvre sur des notes d'amandes grillées. Il est très aromatique et évolue ensuite vers des notes florales et anisées. La bouche est persistante avec des notes de miel de tilleul et une très belle finesse ! La finale est profonde et précise avec des beaux tannins !

Cépage
Chardonnay

Superficie
0,11 ha

Date de récolte
11/09/2023

Elevage
12 mois

Date de mise en bouteille
06/02/2025

3

2

0

2