



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

Premier Cru

PULIGNY-MONTRACHET

« LA GARENNE »

Appellation

Puligny-Montrachet (prononcé Mont-Rachet) partage avec Chassagne l'expression la plus parfaite du Chardonnay. Les vignes occupent souvent des sols bruns calcaires, ou encore des calcaires où alternent des bancs marneux argilo-calcaires, parfois profonds ou à même la roche dure. Les limons argileux sont épais en hauteur, à grains fins plus bas sur la pente. Expositions au levant et au sud-est entre 230 et 320 mètres d'altitude.

Vignoble

Exposition Est, sol calcaire et caillouteux. Altitude 350 mètres. Parcelle très intéressante avec un beau matériel végétal.

Cépage

Chardonnay

Age de la Vigne

31 ans

Superficie

0.15 hectares

Date de récolte

28/09/2013

Eleavage

10 mois, pas de bois neuf

Date de mise en bouteille

11/02/2015

Temps de garde

**A déguster dès maintenant
jusqu'en 2025 et plus**

Température de service

11°-13°

Caractéristique

Marqué par un printemps difficile, 2013, se caractérise par un volume de production nettement inférieur à la moyenne. La floraison, affectée par les pluies et la fraîcheur, en est la principale raison. Malgré un été plutôt chaud et favorable à une bonne maturité, les vendanges n'ont commencé que fin septembre / début octobre.

Accords Mets-Vins

Homards, Noix de Saint Jacques, Volailles sauce à la crème, Foie gras, Poissons en sauce, fromages, roquefort ...

Note de dégustation

Concentration et intensité aromatique font l'étoffe de ce Premier Cru. La minéralité est bien présente et est caractéristique de ce terroir caillouteux. Le boisé est parfaitement intégré. Un vin soyeux et vivace !

2013