

CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

Premier Cru

PULIGNY-MONTRACHET

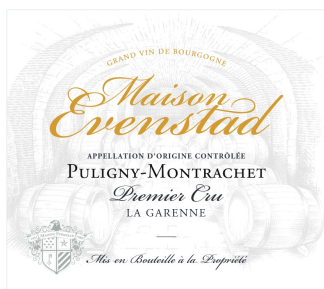
« LA GARENNE »

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
18/09/2013

Elevage
18 mois, pas de bois neuf

Date de mise en bouteille
Juin 2016

Temps de garde
**A déguster dès maintenant
jusqu'en 2026 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

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

Note de dégustation

Bouquet très élégant avec un équilibre parfait entre minéralité, arômes citronnés et fleurs blanches. Une petite touche iodée et salée apporte une belle sophistication à la structure. La bouche dévoile une subtile minéralité ainsi que de délicats arômes citronnés. Un vin d'une grande noblesse en Bourgogne à l'acidité vibrante.