



CHÂTEAU DE LA CRÉE  
DEPUIS 1431

## SANTENAY

« CHARMES »

### Appellation

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. La partie la plus haute de ce vignoble atteint 500 mètres d'altitude et se compose de terrains de calcaires grisâtres. Sa pente est orientée au sud et descend à 300 mètres d'altitude. Le bas du vignoble est plutôt recouvert d'oolithe inférieur, sur un niveau marneux.

### Vignoble

Sol riche situé en bas de coteau d'où une bonne vigueur. Labours jusqu'à la fleur puis enherbement naturel maîtrisé.



Cépage

**Chardonnay**

Age de la Vigne

**15 ans**

Superficie

**0.25 hectares**

Date de récolte

**24/09/2016**

Elevage

**15 mois, 30% fût neuf**

Date de mise en bouteille

**27/04/2018**

Temps de garde

**A déguster dès à présent et jusqu'à 2023 voire plus**

Température de service

**11°-13°**

### Caractéristique

Vendanges 2016 en Bourgogne: un très bon millésime ! Lors de ce millésime 2016, la maturité optimale a été au rendez-vous et l'état sanitaire excellent ! Après une floraison précoce et un été chaud et sec, arrosé de quelques pluies bénéfiques en août, les vendanges ont été lancées dès la fin août. La sérénité prédomine au vue de la très belle matière première déjà récoltée ou encore sur pied. 2016 est un très grand millésime pour toute la Bourgogne.

### Accords Mets-Vins

Sashimi gambas, friture de gardons, mousse aux deux saumons, feuilleté de poisson, rougail de poissons, petits soufflés au fromage, crêpes aux poireaux et au saumon, gratin de poisson aux légumes printaniers, penne au saumon, marinade d'omble aux herbes, papeton aux poissons, saucisse de perche...

### Note de dégustation

Ce chardonnay possède une robe jaune pâle, soutenue. Le nez est marqué par des notes florales (fleurs blanches, acacia). On perçoit également des arômes de pain-grillés, d'agrumes et de fruits secs. Un nez très affirmé. En bouche, ce vin est puissant, dense, profond, noble et bien fait. Très beau palet aromatique qui se tient parfaitement en finale.