



GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

Premier Cru

SANTENAY

« CLOS FAUBARD »

Le Climat

Des calcaires grisâtres occupent le haut des versants, jusqu'à 500 mètres d'altitude. En descendant la pente : des calcaires oolithiques, l'oolithe blanche, des marnes et des rognons de calcaire, l'oolithe inférieure sur un niveau marneux jusqu'à 300 mètres d'altitude. Un vignoble parfaitement exposé (du levant au midi).

Le millésime

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

Joli nez avec un beau boisé et des fruits rouges (fraise, framboise). Subtiles notes de fleurs séchées, d'amande, de cuir, et de café. En bouche, beaucoup de rondeur et des tannins veloutés. On retrouve les fruits rouges. La finale est persistante, très minérale, d'une belle intensité aromatique avec des notes de graphite.

Cépage
Pinot Noir

3

Superficie
0,70 ha

2

Date de vendanges
10/09/2023

0

Elevage
17 mois

Date de mise en bouteille
20/05/2025

2