



GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

SANTENAY

« LA CONFRÉRIE »

Appellation

Santenay, avec sa double vocation, thermale et viticole, se situe au Sud de la route des Grands Crus. L'appellation s'étend sur environ 330 hectares (dont 126 hectares classés en 1er Cru) avec une majorité de Pinot Noir.

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 Crée 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.

Cépage
Pinot Noir

3

Superficie
1.10 hectares

2

Date de récolte
18/09/2023

0

Elevage
17 mois

2

Date de mise en bouteille
19/05/2025

Note de dégustation

Un nez subtil avec des notes toastées et fruitées (oranges sanguines, cerises noires, cassis). La bouche est très élégante et se termine sur des notes boisées, avec une très belle longueur.