

GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431



SANTENAY

« LES TERRASSES DE LA CRÉE »

Appellation

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.

Vignoble

Un vignoble parfaitement exposé (du levant au midi). Parcelle emblématique du Château de la Crée, le vignoble se situe dans le clos du château.

Caractéristique

2022 signe un millésime de très grande qualité avec des volumes retrouvés. Après un hiver doux et sec le démarrage du cycle est précoce. Épargné par le gel d'avril, le printemps chaud accélère la croissance végétale, favorisant une floraison précoce et une nouaison optimale. Après un hiver et un printemps très secs, les pluies de fin juin arrivent à point nommé. L'été, chaud et parfois caniculaire, favorise une bonne maturation malgré quelques signes de stress hydrique. Les pluies de mi-août se révèlent cruciales avant un ensoleillement constant jusqu'aux vendanges qui démarreront pour nous le 25 août en Côte de Beaune et le 2 septembre en Côte de Nuits.

Note de dégustation

2 Le nez révèle des arômes de pêches bien mûres, mais aussi de fruits exotiques comme la mangue. La fraîcheur en bouche, équilibre le vin et lui confère une belle élégance. Ce vin pourra particulièrement être apprécié sur des poissons blancs et des fromages.

Cépage
Chardonnay

Superficie
1ha

Date de récolte
04/09/2022

Elevage
12 mois

Date de mise en bouteille
06/02/2024