



CHÂTEAU DE LA CRÉE

DEPUIS 1431



Premier Cru

SANTENAY

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

Le Château de la Crée, domaine viticole depuis le 15ème siècle, vous invite avec sa sélection Les Tourelles de la Crée, à la dégustation de vins issus des meilleurs Terroirs de Bourgogne. Santenay est un village connu essentiellement pour ses grands vins rouges. Souplesse, intensité et finesse définissent notre Santenay 1er Cru.

Cépage

Pinot Noir

Age de la Vigne

30-40 ans

Superficie

0.70 ha

Date de récolte

15 Septembre 2014

Elevage

12 mois, 20% de fûts de chêne neuf

Date de mise en bouteille

Mars 2016

Temps de garde

Prêt à boire maintenant jusqu'à 2020 et plus

Température de service

16°-18°

Caractéristique

Après la dormance hivernale, la vigne se réveille sous une météo clémence, 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

Les plats délicats tels que la volaille, le veau ou le boeuf mijoté et les légumes (pot-au-feu)

Note de dégustation

Le bouquet est plaisant avec des petites notes de fruits rouges et de fruits noirs. Le palais révèle une belle fraîcheur et une petite touche de minéralité. De petits arômes croquants et gourmands avec des petites notes épicées très bien intégrées. Les tanins sont discrets et fondus.