



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431



Premier Cru
SANTENAY
« BEAUREGARD »

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

Conduite de la taille en Guyot, rendement 50 hectolitres à l'hectare. Exposition Sud-est, sol argilo calcaire caillouteux, pente à 30 %, altitude de 330 m. Parcellle qui craint la sécheresse provoquant un blocage de la maturité.

Cépage

Chardonnay

Age de la Vigne
23 ans

Superficie
0.26 hectares

Date de récolte
28/09/2013

Elevage

10 mois, 25% bois neuf

Date de mise en bouteille
10/02/2015

Temps de garde
A déguster dès maintenant jusqu'en 2023 et plus

Température de service
11°-13°

Caractéristique

Marqué par un printemps difficile, 2013, se caractérise par un volume de production nettement inférieur à la moyenne. La floraison, affectée par les pluies et la fraîcheur, en est la principale raison. Malgré un été plutôt chaud et favorable à une bonne maturité, les vendanges n'ont commencé que fin septembre / début octobre.

Accords Mets-Vins

Coquilles Saint Jacques, Carrelet, Côtes de veau à la crème, Langouste, Jambon Persillé, Poissons, ris de veau, Saumon Fumé.

Note de dégustation

Le bouquet dévoile des fruits exotiques juteux. Belle minéralité en bouche accompagné d'un boisé bien intégré. Belle longueur avec des notes beurrées.