



CHÂTEAU DE LA CRÉE

DEPUIS 1431



Premier Cru

SANTENAY

« GRAVIÈRES »

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

Exposition Sud. Sol composé de jurassique supérieur avec la présence de marnes et caillouteux. Altitude : 250m. Rendement très faible d'environ 20 hectolitres à l'hectare. Cette parcelle est à l'origine du « déclic » du passage en viticulture écologique au château (en 2009).

Cépage

Pinot Noir

Age de la Vigne

20 ans (0.40 ha) et 55 ans

Superficie

1.30 hectares

Date de récolte

14 et 15/09/2014

Elevage

19 mois, 25% bois neuf

Date de mise en bouteille

Juin 2016

Temps de garde

A déguster dès 2018 et jusqu'en 2024 et plus

Température de service

16°-18°

Caractéristique

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

Volailles en sauce crémée, gibier, rôti de veau, boeuf bourguignon

Note de dégustation

Le nez est très plaisant avec des notes de fruits noirs, d'épices et de cuir. La bouche dévoile un vin complexe et charnu doté d'une belle tension et longueur avec des tanins soyeux et riches. Magnifique terroir de Santenay. Vin incontestablement de garde.