



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  
**14/09/2014**

Elevage  
**18 mois, 45% bois neuf**

Date de mise en bouteille  
**Juin 2016**

Temps de garde  
**A déguster dès 2018 jusqu'en 2025 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

Un nez flatteur et flamboyant avec des notes de fruits rouges et de fruits noirs (mûres, ...), notes d'épices, de tabac et de clou de giroles. La bouche est très élégante avec des notes de cerises et d'épices. Un très beau final !