

CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

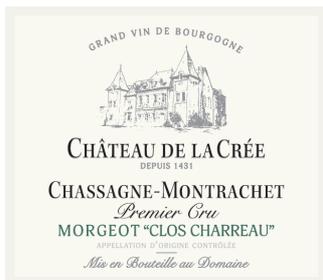
Premier Cru
CHASSAGNE-MONTRACHET
« MORGEOT »

Appellation

Au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet partage avec Puligny le prince incontesté de tous les vins blancs secs de la création : le divin Montrachet (prononcé Mon-rachet). Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Entre 220 et 325 mètres d'altitude, les terroirs comportent successivement à partir du sommet : des abrupts rauraciens, un talus callovien et des marnes argoviennes en reflet, des calcaires bathoniens.

Vignoble

Sols crayeux sur le dessus et terres plus profondes et argileuses sur la partie inférieure. Altitude : 230 m. Vieille vigne où nous intervenons le moins possible. Parcelle située en bas de coteaux, bien drainée et bien ensoleillée, exposition au Sud/Est.



Cépage

Chardonnay

Age de la Vigne

60 ans (0.31 ha) et 22 ans (0.05 ha)

Superficie

0.36 hectares

Date de récolte

28/09/2013

Elevage

10 mois, 35% bois neuf

Date de mise en bouteille

09/02/2015

Temps de garde

A déguster dès maintenant jusqu'en 2025 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, Bouchées à la Reine, Côtes de veau à la crème, Foie Gras de Canard Truffé, Homard, omelette aux truffes, Paupiettes de veau ...

Note de dégustation

Nez complexe sur des notes de beurre frais, noisette grillée. Très belle persistance en bouche. Vin massif sur l'opulence, très beau volume.

