



CHÂTEAU DE LA CRÉE  
DEPUIS 1431

## MARANGES

« EN GOTY »

### Appellation

Le vignoble des Maranges (surtout un vin rouge issu du Pinot Noir, quelques vignes de blanc en Chardonnay) constitue le trait d'union entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. Il se situe en parfaite cohérence avec celui de Santenay, avec qui il partage plusieurs crus estimés. L'exposition sud/sud-est, la plus fréquente, se situe entre 240 et 400 mètres d'altitude. En fonction de la localisation les sols sont assez légers et caillouteux ou bruns calcaires/marnes calcaires.

### Vignoble

Conduite de la taille en Cordon de Royat. Palissage refait entièrement pour optimiser la hauteur de rognage d'où changement des piquets et installation d'un quatrième fil, en vue d'aider à la maturité et d'améliorer la qualité des raisins. Rendements moyens entre 28 et 35 hectolitres à l'hectare, petite vigueur.



Cépage  
**Pinot Noir**

Age de la Vigne  
**40 ans**

Superficie  
**0.36 hectares**

Date de récolte  
**26/09/2016**

Elevage  
**14 mois, 30% fût neuf**

Date de mise en bouteille  
**29/03/2018**

Temps de garde  
**A déguster dès à présent et jusqu'à 5-7 ans voire plus**

Température de service  
**16°-18°**

### Caractéristique

Vendanges 2016 en Bourgogne: un très bon millésime ! Lors de ce millésime 2016, la maturité optimale a été au rendez-vous et l'état sanitaire excellent ! Après une floraison précoce et un été chaud et sec, arrosé de quelques pluies bénéfiques en août, les vendanges ont été lancées dès la fin août. La sérénité prédomine au vue de la très belle matière première déjà récoltée ou encore sur pied. 2016 est un très grand millésime pour toute la Bourgogne.

### Accords Mets-Vins

Pâté de canard d'Amiens, tourte au foie gras, cèpes au vin rouge, oeufs pochés bourguignonne, ravioles au foie gras, aiguillette de boeuf en gelée, queue de boeuf à la vigneronne, selle de cochon de lait de Metz, tournedos mascotte, aiguillette de boeuf braisée bourgeoise, oie blanche du Poitou à la poitevine...

### Note de dégustation

Ce pinot noir possède une robe rouge profond aux reflets violacés. Le nez est marqué par des notes de fruits rouges (framboise, fraise). On perçoit également des arômes floraux (violette), épicés (poivre). En bouche ce vin est fin, l'attaque est souple,ronde et profonde. Belle structure grâce à des tanins nobles et une acidité bien maîtrisée. C'est donc un vin complexe, profond, avec un caractère bien affirmé.

2016