



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431



MEURSAULT

Caractéristique

Vendanges 2015 en Bourgogne: un très bon millésime ! Lors de ce millésime 2015, 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. 2015 est un très grand millésime pour toute la Bourgogne.

Accords Mets-Vins

Pâté de truite, maki oeuf saumon, bouchées à la reine au thon, mousse aux écrevisses, cornets de saumon fumé, risotto à la milanaise, crème de volaille et aux morilles, oeufs mollets Païva, soufflé aux girolles...

Note de dégustation

Ce chardonnay possède une robe or pâle aux reflets verdâtres. Le nez est agréable, fin et complexe. Marqué par des notes de tilleul, de fleurs séchées, d'aubépine, de fougère et de sureau. On perçoit également des notes intenses de beurre, d'agrumes et de miel. En bouche, la matière est très fine et profonde d'une belle structure. L'harmonie entre le gras et l'acidité est parfaite, la finale est longue sur des notes de fruits secs avec de la minéralité.

Date de récolte
06/09/2015

Elevage
18 mois, 25% fût neuf

Date de mise en bouteille
20/04/2017

Temps de garde
**A déguster dès à présent et
jusqu'à 2022 voire plus**

Température de service
11°-13°

2015