



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

MEURSAULT

« LES GRANDS CHARRONS »

Appellation

Disparu dans les profondeurs du sol à la hauteur de Nuits-Saint-Georges, le calcaire dur de comblanchien réapparaît ici tandis qu'allant vers le sud, on quitte les vins rouges pour visiter les blancs. Les meilleurs terrains se situent autour de 260 mètres d'altitude, selon une exposition qui oblique du levant au midi.

Vignoble

Sols constitués de pierres et de calcaires Altitude : 250 m. Parcelle située en milieu de coteaux, bien drainée et bien ensoleillée, exposition Est. Vigne peu vigoureuse avec de petits rendements.



Cépage

Chardonnay

Age de la Vigne

55 ans

Superficie

0.14 hectares

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°

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, sushi oeuf saumon, maki oeuf saumon, scampis à la crème, feuilleté au saumon et Boursin aux fines herbes, oeufs pochés, potage colombine, consommé Célestine, risotto à la milanaise, bisque de langoustines, brochet au four, pâtes noix de st-jacques, marinière Bauloise, carrelet au cidre, anguilles du Marais Vernier à la Normandie...

Note de dégustation

Ce chardonnay possède une robe or pâle aux reflets verdâtres dans sa jeunesse. Le nez est envoûtant, d'une très grande finesse et de complexité. On perçoit également des arômes de tilleul, de fleurs séchées, d'aubépine, de fougère et de sureau. Des notes intenses de beurre, d'agrumes et de miel. En bouche, la matière est impressionnante, très fine et profonde d'une structure étonnante. L'harmonie entre le gras et l'acidité est parfaite, la finale est très longue sur des notes de fruits secs avec une minéralité saisissante.