



CHÂTEAU DE LA CRÉE  
DEPUIS 1431

## MEURSAULT

« LES TILLET'S »

### 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 composé de marnes blanches. Altitude : 250 m. Parcelle située en haut de coteaux en limite de bois, exposition Est.



Cépage

**Chardonnay**

Age de la Vigne

**15 ans**

Superficie

**0.25 hectares**

Date de récolte

**07/09/2015**

Elevage

**18 mois, 40% 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, 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, soufflé à la courge, truites aux amandes, saumon au beurre blanc, moules à la crème, lotte dieppoise, turbot aux morilles...

### Note de dégustation

Ce chardonnay possède une robe or pâle aux reflets verdâtres dans sa jeunesse. Le nez est enivrant, d'une très grande finesse et de complexité. On perçoit 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, ce vin est d'une matière impressionnante, très fine et profonde. Un vin étonnant ! L'harmonie entre la rondeur et l'acidité est parfaite, la finale est très longue sur des notes de fruits secs avec une minéralité liée au sol. Un vin de grande garde.

2015