



CHÂTEAU DE LA CRÉE  
DEPUIS 1431

*Premier Cru*  
**MONTAGNY**

**Appellation**

Montagny, située en Côte Chalonnaise, bénéficie d'une longue expertise concernant la vinification et l'élevage de Chardonnay en Premier Cru d'exception. Le sol, composé majoritairement de calcaire, contribue à la fabrication de Grands Vins de Bourgogne à la fois sophistiqués et de grande qualité.

**Vignoble**

Le Château de la Créé, domaine viticole depuis le 15<sup>ème</sup> siècle, vous invite avec sa sélection Les Tourelles de la Créé, à la dégustation de vins issus des meilleurs terroirs de Bourgogne.



Cépage  
**Chardonnay**

Age de la Vigne  
**35 ans**

Superficie  
**100 ha**

Date de récolte  
**09/2017**

Elevage  
**12 mois, 11% fût neuf**

Date de mise en bouteille  
**24/25 09/2018**

Temps de garde  
**A déguster dès à présent et jusqu'à 2023 voire plus**

Température de service  
**11°-13°**

**Caractéristique**

Vendanges 2017 en Bourgogne: un très bon millésime ! Lors de ce millésime 2017, 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. 2017 est un très grand millésime pour toute la Bourgogne.

**Accords Mets-Vins**

Pâté de lamproie, terrine de brochet, couronne de riz au saumon, feuilleté au saumon et ciboulette, roulade au saumon, Dartois aux écrevisses, potage Soissonnais aux croûtons, potage briarde de Crécy, potage Dubarry, ris d'agneau à la plancha, poulet Gaston Gérard, carpe farcie à la chair à saucisse persillée, lapin aux pruneaux et aux raisins, tête de mouton, anguilles aux épinards, fromages (crottin du Morvan, dôme de Vézelay, cosne du Port Aubry)...

**Note de dégustation**

Ce chardonnay possède une superbe robe dorée, limpide et brillante. Le nez est marqué par un très beau bouquet d'arômes floraux (acacia, aubépine, chèvrefeuille). On perçoit également des notes de pierre à fusil, de fougère et de violette. En bouche, ce vin à l'attaque vive, le milieu de bouche est tout en fraîcheur et aromatique. La finale est douce et très agréable aux notes épicées. A boire jeune !

2017

