



CHÂTEAU DE LA CRÉE  
DEPUIS 1431

## POMMARD

« LES PETITS NOIZONS »

### Appellation

Situés en Côte de Beaune, entre Beaune et Volnay, Pommard, ses crus et ses belles demeures marquent l'endroit où la Côte s'incline légèrement du côté d'Autun. Sur la partie la moins élevée, des alluvions anciennes, puis au milieu des coteaux, les sols argilo-calcaires sont bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux. En montant encore, on trouve des sols bruns calcaïques et bruns calcaires.

### Vignoble

Conduite de la taille en Cordon de Royat. Vigne exposée plein Sud en haut de coteaux, souffrant de la sécheresse, sol calcaire. Labours jusqu'à la fleur puis enherbement naturel maîtrisé.



Cépage

**Pinot Noir**

Age de la Vigne

**35 ans**

Superficie

**0.76 hectares**

Date de récolte

**28/09/2013**

Elevage

**11 mois, 30% bois neuf**

Date de mise en bouteille

**11/02/2015**

Temps de garde

**A déguster dès maintenant  
jusqu'en 2025 et plus**

Température de service

**16°-18°**

### Caractéristique

Marqué par un printemps difficile, 2013, se caractérise par un volume de production nettement inférieur à la moyenne. La floraison, affectée par les pluies et la fraîcheur, en est la principale raison. Malgré un été plutôt chaud et favorable à une bonne maturité, les vendanges n'ont commencé que fin septembre / début octobre.

### Accords Mets-Vins

Bécasses, Boeuf Bourguignon, Chevreuil, Canard, Coq au Vin, Civet de Sanglier, Civet de Lapin, Tournedos, Mont d'Or, Pont l'évêque ...

### Note de dégustation

Le bouquet révèle des arômes de mûre, de myrtille ou encore de groseille. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre : une évolution féline et sauvage. Un vin à la structure délicate et affirmée !

3  
1  
20  
2