



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 calciques 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
23/09/2016

Elevage
16 mois, 50% fût neuf

Date de mise en bouteille
18/06/2018

Temps de garde
A déguster dès à présent et jusqu'à 2027

Température de service
16°-18°

Caractéristique

Vendanges 2016 en Bourgogne: un très bon millésime ! Lors de ce millésime 2016, 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. 2016 est un très grand millésime pour toute la Bourgogne.

Accords Mets-Vins

Terrine de cerf, flamiche au maroilles, salade de clapotons, potage Longchamp, fondue bourguignonne, boeuf bourguignon, entrecôte Bareuzai, civet de canard...

Note de dégustation

Ce pinot noir possède une très belle robe rouge profond aux reflets violacés. Au nez, le bouquet est composé de notes de fruits rouges (mûre, myrtille). On perçoit également des notes de cuir et d'épices. En bouche, l'attaque est franche, profonde, puissante, élégante et noble avec des tanins fermes dans sa jeunesse.

2016