

CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

Premier Cru

PULIGNY-MONTRACHET

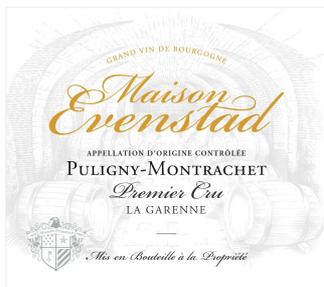
« LA GARENNE »

Appellation

Puligny-Montrachet (prononcé Mont-Rachet) partage avec Chassagne l'expression la plus parfaite du Chardonnay. Les vignes occupent souvent des sols bruns calcaires, ou encore des calcaires où alternent des bancs marneux argilo-calcaires, parfois profonds ou à même la roche dure. Les limons argileux sont épais en hauteur, à grains fins plus bas sur la pente. Expositions au levant et au sud-est entre 230 et 320 mètres d'altitude.

Vignoble

Exposition Est, sol calcaire et caillouteux. Altitude 350 mètres. Parcelle très intéressante avec un beau matériel végétal.



Cépage

Chardonnay

Age de la Vigne

31 ans

Superficie

0.15 hectares

Date de récolte

29/09/2016

Elevage

15 mois, 30% fût neuf

Date de mise en bouteille

27/04/2018

Temps de garde

**A déguster dès à présent et
jusqu'à 2026 voire plus**

Température de service

11°-13°

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

Pâté de truite, feuilleté au saumon et Boursin aux fines herbes, vol au vent aux morilles, scampis à la crème, mousse d'anchois, soupe de moules d'Etretat, consommé Célestine, potage colombine, chaudière de bar au cidre, terrine d'anguille, marinière Bauloise, alose grillée sur les sarments de vignes, fricassée d'anguilles, poulet au cidre, escalopes de dinde à la normande...

Note de dégustation

Ce chardonnay possède une belle robe or pâle aux reflets verts, elle est limpide et brillante. Le nez est fin, net et complexe, sur des notes florales (acacia, aubépine), des notes de fruits secs (amande, noisette). On perçoit également des arômes de croissant, de beurre et des notes minérales (silex) typique de Puligny. En bouche, l'attaque est douce, fine, profonde, très bien structurée à la finale longue. Une acidité vive et tendue. C'est un vin blanc de grande garde !

