



CHÂTEAU DE LA CRÉE  
DEPUIS 1431

*Monopole*

**SANTENAY**

« CLOS DE LA CONFRÉRIE »

### Appellation

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. La partie la plus haute de ce vignoble atteint 500 mètres d'altitude et se compose de terrains de calcaires grisâtres. Sa pente est orientée au sud et descend à 300 mètres d'altitude. Le bas du vignoble est plutôt recouvert d'oolithe inférieur, sur un niveau marneux.

### Vignoble

Exposition Ouest, rendement entre 40 et 45 hectolitres à l'hectare. Taille Cordon de Royat. Cette vigne de part son âge est en pleine vigueur, la taille Cordon de Royat permet de limiter les rendements

Cépage

**Pinot Noir**

Age de la Vigne

**32 ans**

Superficie

**1.10 hectares**

Date de récolte

**29/09/2016**

Elevage

**16 mois, 40% fût neuf**

Date de mise en bouteille

**20/06/2018**

Temps de garde

**A déguster dès à présent et jusqu'à 2024 voire plus**

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

Pâté de canard d'Amiens, rillettes, consommé à la moelle, Saltimbocca, feuilleté aux pommes de terre aux lardons, tarte au potimarron, potage aux marrons, fondue bourguignonne, entrecôte Bareuzai, boeuf bourguignon, queue de boeuf au vin rouge...

### Note de dégustation

Ce pinot noir possède une robe pourpre soutenue, aux reflets violets profonds. Au nez, le bouquet est marqué par des notes de fruits rouges et noirs (groseille, framboise, myrtille). On perçoit également des arômes épicés (poivre), floraux (violette). En bouche ce vin a une attaque souple, un milieu de bouche rond, tendre et éclatant, au palet aromatique. Ce vin est donc robuste, puissant. Bon potentiel de garde !

2016