



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431



Premier Cru
SANTENAY
« CLOS FAUBARD »

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

Sol jurassique moyen rocheux du même type qu'en Côte de Nuits. On est ici à la limite de la faille qui délimite la fin de la première zone de premiers crus. Conduite de la taille en Cordon de Royat, rendement 30 à 35 hectolitres à l'hectare. Vigne exposée au Sud. Altitude de 260 m à 300 m. Palissage entièrement refait.

Caractéristique

Vendanges 2015 en Bourgogne: un très bon millésime ! Lors de ce millésime 2015, 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. 2015 est un très grand millésime pour toute la Bourgogne.

Accords Mets-Vins

Toast au saumon et mascarpone, roulade au saumon, Dartois aux écrevisses, friand au saumon, tarte aux deux saumons, Moqueca de poissons, poulet au cidre, tajine de poisson, sauté de saumon, pâtes aux deux saumons, lasagnes aux deux saumons...

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 d'épices (menthe-poivrée), floraux (violette). En bouche, ce vin a une attaque souple, un milieu de bouche rond, tendre et riche, très aromatique. Ce vin est patiné comme du

Cépage
Pinot Noir

Age de la Vigne
35 ans

Superficie
0.70 hectares

Date de récolte
07/09/2015

Elevage
20 mois, 37% fût neuf

Date de mise en bouteille
14/06/2017

Temps de garde
A déguster dès à présent et/ou à garder 5-15 ans

Température de service
16° 18°

5
1
20
2

Volnay et puissant comme un Pommard. C'est un vin robuste, tout en puissance. Un vin de garde !
