



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

SANTENAY

« EN FOULOT »

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

Conduite de la taille en Cordon de Royat. Vigne en pente exposée à l'Est dans une combe, proche d'un court d'eau d'où un climat plus froid. Parcelle peu ensoleillée où il faut être vigilant pour obtenir une belle maturité ; des rendements limités à 30-35 hectolitres à l'hectare sont nécessaires.



Cépage

Pinot Noir

Age de la Vigne

45 ans

Superficie

0.60 hectares

Date de récolte

09/09/2015

Elevage

18 mois, 22% fût neuf

Date de mise en bouteille

21/04/2017

Temps de garde

A déguster dès à présent et jusqu'à 2022 voire plus

Température de service

16°-18°

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

Terrine d'écrevisses, grenouilles de Boulay, profiteroles au saumon, effeuillée de saumon, Solettes à la plancha, fricassée de volaille de Bresse à la crème, langoustes grillées, poularde gratinée à la sauce suprême, poulet Vallée d'Auge...

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 vif avec une belle finale aromatique. C'est un vin patiné et puissant. C'est donc un vin robuste, plus en puissance.

5
1
0
2