



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

Premier Cru

SANTENAY

« BEAUREGARD »

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 Guyot, rendement 50 hectolitres à l'hectare. Exposition Sud-est, sol argilo calcaire caillouteux, pente à 30 %, altitude de 330 m. Parcelle qui craint la sécheresse provoquant un blocage de la maturité.

Cépage

Chardonnay

Age de la Vigne

23 ans

Superficie

0.26 hectares

Date de récolte

28/09/2016

Elevage

15 mois, 30% fût neuf

Date de mise en bouteille

28/03/2018

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

Terrine d'écrevisses, paupiettes de saumon, matelote de poissons au vin blanc, fricassée de volaille de Bresse à la crème, poularde gratinée à la sauce suprême, langoustes grillées, poulet Vallée d'Auge...

Note de dégustation

Ce chardonnay possède une robe jaune pâle. Le nez est marqué par des notes florales, d'acacia. On perçoit également des notes grillées, d'agrumes et de fruits secs. En bouche, ce vin est puissant, dense, profond, gourmand et puissant. Bonne tenue en finale.

2016