



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

Premier Cru

SANTENAY

« BEAUREPAIRE »

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

Altitude : de 250 m à 340 m. Conduite de la taille en Guyot, rendement 55 hectolitres à l'hectare. Exposition Sud-est, sol argilo calcaire caillouteux, pente à 30 %.

Cépage

Chardonnay

Age de la Vigne

23 ans

Superficie

0.57 hectares

Date de récolte

30/09/2013

Elevage

10 mois, 25% bois neuf

Date de mise en bouteille

10/02/2015

Temps de garde

**A déguster dès maintenant
jusqu'en 2021 et plus**

Température de service

11°-13°

Caractéristique

Marqué par un printemps difficile, 2013, se caractérise par un volume de production nettement inférieur à la moyenne. La floraison, affectée par les pluies et la fraîcheur, en est la principale raison. Malgré un été plutôt chaud et favorable à une bonne maturité, les vendanges n'ont commencé que fin septembre / début octobre.

Accords Mets-Vins

Volailles en sauce crémée, poissons, les pâtes et des champignons dévoileront une vivacité légère et pointue. Comté, beaufort, fromage de chèvre ...

Note de dégustation

Un grand vin dévoilant volume et fraîcheur, de jolies notes de fruits exotiques et d'abricots avec de la tension en bouche et une belle persistance aromatique.

3

1

0

2