



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

Premier Cru

SANTENAY

« GRAVIÈRES »

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 Sud. Sol composé de jurassique supérieur avec la présence de marnes et caillouteux. Altitude : 250m. Rendement très faible d'environ 20 hectolitres à l'hectare. Cette parcelle est à l'origine du « dé clic » du passage en viticulture écologique au château (en 2009).

Cépage

Pinot Noir

Age de la Vigne

20 ans (0.40 ha) et 55 ans

Superficie

1.30 hectares

Date de récolte

28/09/2016

Elevage

16 mois, 40% fût neuf

Date de mise en bouteille

18/06/2018

Temps de garde

A déguster dès à présent et jusqu'à 2026 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

Omelette aux trompettes de la mort, brouillade aux champignons, oeufs brouillés aux truffes, cèpes au céleri, cochon de lait au miel grillé, médaillons de veau sautés chasseur, boeuf braisé à la normande, tournedos de filet mignon de porc, pintade farcie, pintadeau rôti...

Note de dégustation

Ce pinot noir possède une robe pourpre soutenue, aux reflets violets profonds. Le bouquet au nez 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 plein avec une fin de bouche aromatique. C'est donc un vin robuste, en puissance.

2016