



CHATEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431



Premier Cru
VOLNAY
« CLOS DES ANGLES »

Appellation

Haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pentu pour laisser toutes ses aises à la vigne, Volnay est adossé à la petite montagne du Chaignot. En haut du coteau, un terrain très calcaire. Puis un calcaire blanc argovien en descendant la pente, léger et d'aspect crayeux. Plus bas, le calcaire bathonien est caillouteux, ferrugineux, rougeâtre.

Vignoble

Sols : forte teneur en cailloutis, argile, marnes blanches. Altitude : 250m. Exposition Est. Jeune vigne vigoureuse très belle parcelle, facile à conduire, proche de la perfection. Labours, enherbement naturel maîtrisé.

Cépage

Pinot Noir

Age de la Vigne

25 ans

Superficie

0.14 hectares

Date de récolte

28/09/2013

Elevage

11 mois, pas de bois neuf

Date de mise en bouteille

11/02/2015

Temps de garde

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

Température de service

16°-18°

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

Agneau grillé et rôti, Gibiers à plumes, Lapin, Veau en sauce, Rôti de Boeuf, Agneau en sauce ou braisé, Porc grillé ou rôti ...

Note de dégustation

Le bouquet dévoile des arômes confiturés de cassis, de torrification. En bouche les tanins sont nobles et fins. Vin profond et dense qui illustre aussi pleinement l'appellation par sa finesse et son élégance.

3
1
2
0
2