



CHÂTEAU 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

23/09/2016

Elevage

16 mois, 50% 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

Brouillade de truffes de Riez, risotto aux champignons, tourte aux rognons, risotto aux bolets, carré de veau poêlé Choisy, escalope de veau milanaise, pommes de terre Neufchâtel, carré de veau poêlé Viroflay, fromages (Pierre-qui-Vire au Chablis, trou du cru, pavé d'Auge, cendré de Vergy, camembert au Calvados)...

Note de dégustation

Ce pinot noir possède une robe rubis au très bel éclat. Profonde. Le nez est très distingué et fin marqué par des notes de fruits rouges (cerise). On perçoit également des arômes floraux (violette, rose), de musc, d'épices et de torréfaction. Le bouquet peut se montrer ferme dans sa jeunesse avec une réelle complexité aromatique. En bouche, ce vin est suave et délicat; l'attaque est souple, délicate, profonde et très fine. La matière en bouche est concentrée, puissante avec des tanins robustes et élégants.

2016

