

Château de Monthelie 1^{er} cru Clou des Chênes

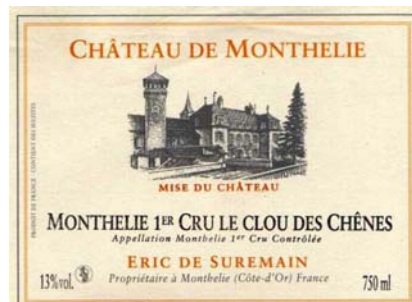
Millésime 2006

Cépage 100% pinot noir

Exposition Sud

Assemblage de 4 parcelles :

- Grand Clou
 - ✓ Surface 48,24 ares plantée en 1991
 - ✓ Porte greffe 420A Clone 114/115
- Petit Clou
 - ✓ Surface 23,40 ares plantée en 1987
 - ✓ Porte greffe Riparia Gloire, Clone 13-667.777



Vendanges 28 septembre Beau temps
Etat sanitaire sain
Récolte 152 caisses

Elevage Elevage en fûts
Fermentation malolactique terminée le 9 février 2007
Soutirage sans aération le 16 août
Filtration au kieselguhr le 7 décembre 07

Mise en bouteilles Le 4 janvier 2008 par gravité
Degré final 13°1 SO2 libre: 18mg/l SO2 total: 102mg/l CO2 : 0.60 g/l

Commentaires dégustation du 03 Février 2009 Nez intense laissant entrevoir sa complexité sans toutefois la dévoiler. La bouche est volumineuse, bien équilibrée, légèrement minérale. La structure s'impose bien entre les tanins, l'acidité et la longueur en bouche.
Un pinot noir a laissé murir.
Ouvrir les premières bouteilles en 2012

Conseils de service et de dégustation Vous l'apprécierez à une t° idéale de service de 16° à 18°. Jeune, il sera encore meilleur s'il est carafé. Sa finesse et ses saveurs fruitées gagneront en complexité en vieillissant. Il accompagne délicieusement les viandes rouges avec ou sans sauce, ainsi que certains fromages crémeux ou à pâte molle