

# Château de MontheLie 1<sup>er</sup> cru Clou des Chênes

## Millésime 2007

**Cépage** 100% pinot noir

**Exposition** Sud

**Assemblage de 2 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** 8 septembre

**Elevage** Elevage en fûts  
Fermentation malolactique terminée le 25 Juillet 2008  
Soutirage sans aération le 19 Septembre 2008  
Filtration au kieselguhr le 5 Février 2009

**Mise en bouteilles** Le 10.02.09 par gravité  
Degré final 13°4 SO2 libre : 23mg/l SO2 total : 68mg/l CO2 : 0.75 g/l

**Commentaires dégustation du 21 Janvier 2010** Sous une robe rouge rubis, le nez est assez ouvert sur des arômes de fruits rouges et une légère teinte épicée.  
L'attaque en bouche est encore un peu sévère mais les tanins sont ronds et délicats.  
Un carafage est recommandé pour ce vin. Ainsi on pourra l'apprécier plus rapidement. On peut aussi le laisser vieillir quelques années dans une bonne cave.

**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