

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

Millésime 2008

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 28 Septembre
Beau temps, raisins sains
Rendement moyen 22hl/ha

Elevage Elevage en fûts
Fermentation malolactique terminée le 04 Août 2009
Soutirage sans aération le 25 Août 2009
Filtration au kieselguhr le 4 mai 2010

Mise en bouteilles Le 19 Mai 2010 par gravité
Degré final 12°3 SO2 libre : 17mg/l SO2 total : 64mg/l CO2 : 0.52 g/l

Commentaires dégustation du 19 Janvier 2011 Le 1^{er} nez est ouvert sur un fruité à maturité légèrement fumé.
L'attaque en bouche est agréable avec une belle extraction des tannins et une pointe d'acidité.
Cette structure soyeuse et délicate apporte un équilibre presque parfait pour un vin encore très jeune.
Vin de garde à oublier encore un peu.

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