

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

Millésime 2009

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 15 septembre
Temps sec, raisins sains. Rendement moyen 40hl/ha

Elevage Elevage en fûts
Fermentation malolactique terminée le 28 Juillet 2010
Soutirage sans aération le 1^{er} Septembre 2010
Filtration au kieselguhr le 02 Mai 2010

Mise en bouteilles Le 13 mai 2011 par gravité
Degré final: 13°5 SO2 libre: 14mg/l SO2 total: 73mg/l CO2: 0.52 g/l

Commentaires dégustation du 12 Janvier 2012 Le nez présente immédiatement des notes vanillées, poivrées, puis dévoile sans pudeur des arômes de fraise de pivoine et de réglisse. L'attaque en bouche est franche, carrée, généreuse. Les tanins sont tendres, bien intégrés.
La fin de bouche un peu serrée apporte de la fraîcheur.
Ce vin procure un plaisir immédiat et dispose aussi d'un grand potentiel de garde.

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