

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

Millésime 2010

**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** 23 septembre  
Temps sec, beau et très chaud. raisins sains  
Rendement moyen 35hl/ha

**Elevage** Elevage en fûts  
Fermentation malolactique terminée le 26 Octobre 2011  
Soutirage sans aération le 04 Mai 2011  
Filtration au kieselguhr le 04 Mai 2011

**Mise en bouteilles** Le 28 mai 2012 par gravité  
Degré final 13°4  
SO2 libre : 23mg/l SO2 total : 66mg/l CO2 : 0.69 g/l

**Commentaires dégustation du 17 Janvier 2013** Robe rubis profond, éclat et élégance.  
Le 1<sup>er</sup> nez est complexe et s'ouvre sur des notes épicées, de la minéralité, du noyau de cerise et de la pivoine. Le second nez fait apparaître de la richesse, de la chaleur et beaucoup de densité.  
La bouche est ample, ronde, souple. Les tanins semblent déjà bien intégrés.  
Ce vin dispose aussi d'un grand potentiel de garde, il mérite de la patience pour se fondre.

**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