

Château de Monthelie

1^{er} cru Clou des Chênes

Millésime 2011

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 5 septembre
Temps couvert+ quelques éclaircies. raisins sains
Rendement moyen 38.19 hl/ha

Elevage Elevage en fûts
Fermentation malolactique terminée le 18/11/2011
Soutirage sans aération le 30/08/2012
Filtration au kieselguhr le 23/04/2013

Mise en bouteilles Le 15/05/2013 par gravité
Degré final 13°
SO2 libre : 14mg/l SO2 total : 59mg/l CO2 : 0.58 g/l

Commentaires dégustation du 11 Décembre 2013 Un nez qui « pinotte », sur de la framboise et des fruits rouges bien murs.
Le boisé est délicat. L'attaque de la bouche est puissante, ronde, fraîche dans laquelle on retrouve la framboise.
Joli vin à garder, mais après quelques minutes d'aération on a déjà beaucoup de plaisir.

Conseils de service et de dégustation Vous l'appréciez 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