

Château de MONTHELIE

1^{er} cru Clou des Chênes

Millésime 2012

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 26 Septembre couvert, ondées
Raisins sains
Rendement moyen 11 hl/ha du à la grêle

Elevage Elevage en fûts
Fermentation malolactique terminée le 29 Août 2013
Soutirage sans aération le 10 Septembre 2013
Filtration au kieselguhr le 18 Mars 2014

Mise en bouteilles Le 03 Avril 2014 par gravité
Degré final 12.5
SO2 libre : 16mg/l SO2 total : 67mg/l CO2 : 0.60 g/l

Commentaires dégustation du 19 Janvier 2015 Expression aromatique très complexe, épicée, réglissée qui après oxygénation tend sur des fruits noirs acidulés (griotte, petites baies sauvages).
La trame gustative est concentrée et donne de l'énergie au vin, ciselée par une finale crayeuse, très persistante et tonique. Beaux tanins, belle fraîcheur. A attendre, grand potentiel de garde.

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