

Château de MONTHELIE

1^{er} cru Clou des Chênes

Millésime 2013

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 7 septembre . Eclaircies
raisins sains
Rendement moyen 17.30hl/ha du à la grêle

Elevage Elevage en fûts
Fermentation malolactique terminée le 30.06.2014
Soutirage sans aération le 26/08/2014
Collage albumine le 27/03/2015

Mise en bouteilles Le 28/04/2015 par gravité
Degré final 12.3°
SO2 libre : 21mg/l SO2 total : 0.94mg/l CO2 : 0.67g/l

**Commentaires
dégustation du
15 Janvier 2016** Robe d'une belle intensité colorante.
Le nez se profile sur une délicate expression du fruit rouge assez mûr,
de la poire, du réglisse.
L'attaque en bouche est explosive, franche et souple à la fois. La
présence de l'acidité accompagne la longueur en bouche et la finale.
Les tanins sont un poil trop présents et demandent un peu de temps.
La rétro olfaction est douce et suave. Joli potentiel à revoir dans
quelque temps.

**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