

# Château de MONTHELIE

## 1<sup>er</sup> cru Clou des Chênes

### Millésime 2014

**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** 21 septembre. Beau temps  
Raisins sains  
Rendement moyen 35 hl/ha

**Elevage** Elevage en fûts  
Fermentation malolactique terminée le 11/08/2015  
Soutirage sans aération le 19/04/2016  
Filtration kieselghur

**Mise en bouteilles** Le 16/05/2016 par gravité  
Degré final 12.9°  
SO2 libre : 23mg/l SO2 total : 69mg/l CO2 : 0.73g/l

**Commentaires  
dégustation du  
2 Décembre 2016** Le nez présente des notes de griottes et un subtil mentholé.  
Les tanins sont bien extraits sur des touches réglissées.  
Structure, puissance et longueur en bouche propulse ce vin vers un beau 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