

Château de MONTHELIE

1^{er} cru Clou des Chênes

Millésime 2015

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 Le 10 septembre . Beau temps
raisins sains
Rendement 31.80 hl/ha

Elevage Elevage en fûts
Fermentation malolactique terminée le 22/08/2016
Soutirage sans aération le 26/08/2016
Filtration Kiselghur le 05/05/2017

Mise en bouteilles Le 15/05/2017 par gravité
Degré final 14°
SO2 libre : 14mg/l SO2 total : 0.42mg/l CO2 : 0.55g/l

**Commentaires
dégustation du
20 Décembre 2017** Robe d'une belle intensité colorante.
Le nez s'ouvre sur des notes de cassis, de cerise avec une pointe
vanillée et une finale chocolatée, épicée.
Les tanins en bouche sont déjà très ronds. Belle maturité phénolique,
matière, volume et complexité
Déjà très plaisant, mais à revoir dans 3/4 ans

**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