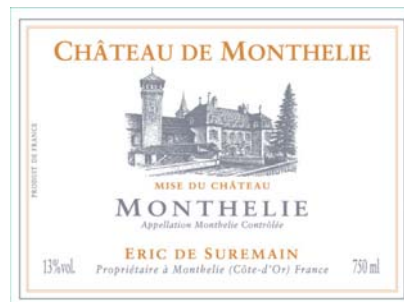


# Château de Monthelie

## Monthelie 2007

**Cépage** 100% pinot noir

**Exposition** Est pour les Remagniens, Sud/est pour les Riottes, Sud pour les Barbières



### Assemblage de 4 parcelles :

- Grands Remagniens
  - ✓ Surface 63,92 ares plantée en 1972
  - ✓ Porte greffe 2/3 Riparia Gloire, 1/3 SO4, Clone massale d'Angerville et Pascal
- Petits Remagniens
  - ✓ Surface 24,07ares plantée en 1985
  - ✓ Porte greffe Riparia Gloire, Clone 114-115
- Les Riottes 1<sup>er</sup> Cru (anciennement Haubrunns)
  - ✓ Surface 51,21 ares plantée en 1976
  - ✓ Porte greffe Riparia Gloire, Clone 115 et massale de l'exploitation
- Les Barbières 1ers cru
  - ✓ Surface 78,07 ares plantée en 1984/ 1990 / 1999
  - ✓ Porte greffe Riparia Gloire et 101.14, Clone 115 et massale de l'exploitation

**Vendanges** 5 au 8 septembre, Rendement 30hl/ha

**Elevage** Elevage sous bois de chaque cuvée séparément, une partie en grosse cuve, le reste en fût  
Sous-tirage et unification de toute la cuvée  
Fermentation malolactique terminée le 10 Septembre 2008  
Filtration au kieselguhr le 16 Avril 2009

**Mise en bouteilles** Le 4 mai 2009 par gravité  
Degré final 12°7, SO2 libre : 22mg/l SO2 total : 77mg/l CO2 : 0.92g/l

**Commentaires dégustation du 21 Janvier 2010** Joli rubis profond, bel éclat.  
Le 1<sup>er</sup> nez est fermé (légèrement fumé). L'extraction se fait ensuite tout en délicatesse sur des notes de cassis. En bouche l'attaque est vineuse sur des tanins bien présents ce qui donne du volume. Vin à oublier 4/5 ans ou à positionner avec un plat adapté (viande grasse). Avis aux amateurs de vieux vins.

**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