

Château de Monthelie

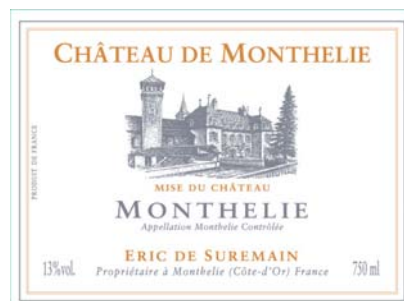
Monthelie 2008

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^{er} 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 26 et 27 Septembre. Rendement moyen 20hl/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 Juin 2009
Filtration au kieselguhr le 3 Mai 2010

Mise en bouteilles Le 19 Mai 2010 par gravité
Degré final 12°7 SO2 libre : 34mg/l SO2 total : 91mg/l CO2 : 0.58g/l

Commentaires dégustation du 19 Janvier 2011 Le nez est fermé et nécessite une bonne aération pour s'affirmer. Les tannins sont encore serrés, l'acidité présente.
La bouche est directe sur des notes de fruits rouges, griottes et groseilles. La finale est agréable.
Vin à oublier quelque temps en cave ou ne pas hésiter à carafer.

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