

Château de Monthelie

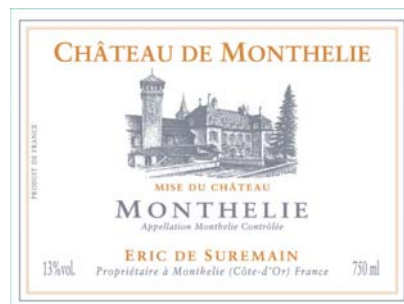
Monthelie 2010

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 18 septembre
Rendement moyen 22hl/ha

Elevage Elevage sous bois de chaque cuvée séparément, une partie en grosse cuve
Fermentation malolactique terminée le 02 Décembre 2011
Soutirage sans aération et unification le 11 Août 2011
22 Mai 2012 filtration kiselghur

Mise en bouteilles Le 30 Mai 2012 par gravité. Degré final 13°2
SO2 libre :19 mg/l SO2 total : 69mg/l CO2 : 0.70 g/l1

Commentaires dégustation du 17 Janvier 2013 Robe rubis intense, limpide.
Le 1^{er} nez est plutôt discret sur une base de fruits, de notes épicées avec beaucoup de complexité et d'élégance.
L'attaque en bouche est franche, tonique sur des tanins encore un peu serrés. En final les quelques notes d'austérité font place au volume et à l'acidité.

Conseils de service et de dégustation Assez facile à déguster aujourd'hui, on peut lui prédire un bel avenir. 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