

Château de Monthelie

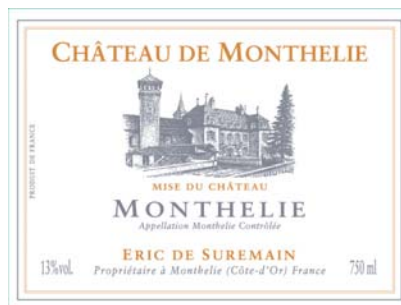
Monthelie 2011

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 30/08/2011. Temps beau mais frais
Rendement moyen 26hl/ha

Elevage Elevage sous bois de chaque cuvée séparément, une partie en grosse cuve
Fermentation malolactique terminée le 14/12/2012
Soutirage sans aération et unification le 25/04/2013
25/04/2013 filtration kiselghur

Mise en bouteilles Le 20/05/2013 par gravité. Degré final 12.9°
SO2 libre :15 mg/l SO2 total : 58mg/l CO2 : 0.83 g/l

Commentaires dégustation du 11 Décembre 2013 Le nez est assez complexe et apporte des arômes de réglisse, de chocolat, de fraise et de grenadine.
La bouche est dense, soyeuse, fine sur des notes légèrement épicées et de griottes. Les tanins sont encore assez marqués et demandent à se fondre.
Ce vin est un adolescent, il a besoin d'un peu de temps pour trouver son équilibre et son harmonie. A mettre en cave ¾ ans pour un meilleur plaisir.

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.