

Château de MONTHELIE

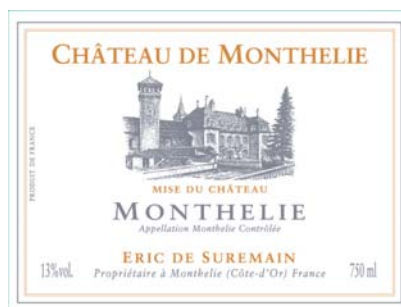
Monthelie 2012

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 25 et 26 Septembre. Temps couvert/ondées
Rendement moyen 4.5hl/ha du à la grêle

Elevage Elevage sous bois en fût
Fermentation malolactique terminée le 29 Août 2013
Soutirage sans aération et unification le 10 Septembre 2013
18 Mars 2014 filtration kiselghur.

Mise en bouteilles Le 04 Avril 2014 par gravité. Degré final 12.7°
SO2 libre :17 mg/l SO2 total : 61mg/l CO2 : 0.43 g/l

Commentaires dégustation du 19 Janvier 2015 Expression aromatique fruitée, nette au profil mûr, figue noire et cerise bigarreau.
La trame gustative est très concentrée, onctueuse. Les tanins sont gras et enrobés. La surconcentration (particularité du millésime) est nourrissante et crée un petit déséquilibre avec la digestibilité.
A attendre, grand potentiel de garde.

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.