

# Château de MONTHELIE

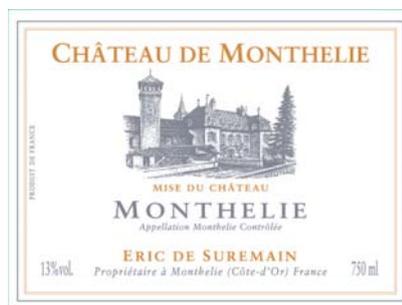
## Monthelie 2013

**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 Septembre. Pluie  
Rendement moyen 10.07hl/ha du à la grêle

**Elevage** Elevage sous bois en fût  
Fermentation malolactique terminée le 27/08/2014  
Soutirage sans aération et unification le 27/08/2014  
17/04/2015 filtration kieselguhr

**Mise en bouteilles** Le 28/04/2015 par gravité. Degré final 12.1°  
SO2 libre :24 mg/l SO2 total : 75mg/l CO2 : 0.59 g/l

**Commentaires dégustation du 1( Janvier 2016**  
La robe présente une teinte franche avec des reflets sur la jeunesse.  
Le nez assez discret a un petit côté noyau de cerise, fraise écrasée.  
La bouche est franche, équilibrée entre l'acidité et les tanins et un soupçon de tablette de zan.  
Bonne profondeur, belle extraction sur des parfums de fraises très mûres.  
La finale a un côté lactée très agréable.  
Beau vin de garde pour gourmand, abordable prochainement.

**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.