

# Château de MONTHELIE

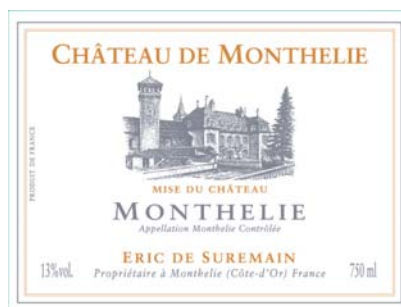
## Monthelie 2014

**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** 18 et 19 septembre. Temps mitigé, orageux  
Rendement moyen 15 hl/ha du à la grêle

**Elevage** Elevage sous bois en fût  
Fermentation malolactique terminée le 16/06/2015  
Soutirage sans aération et unification le 11/05/2016  
Filtration kiselghur

**Mise en bouteilles** Le 16/05/2016 par gravité. Degré final 12.5°  
SO2 libre : mg/l SO2 total : 65mg/l CO2 : 0.72 g/l

**Commentaires dégustation du 2 Décembre 2016** Après une légère aération le nez explose sur des notes épicées (laurier), noyau de cerise, notes kirschées.  
L'attaque en bouche est plaisante malgré des tanins encore un peu dissociés et une légère amertume.  
En l'oubliant 2/3 ans dans votre cave vous permettrez un meilleur équilibre et un réel 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.