

Château de MONTHELIE

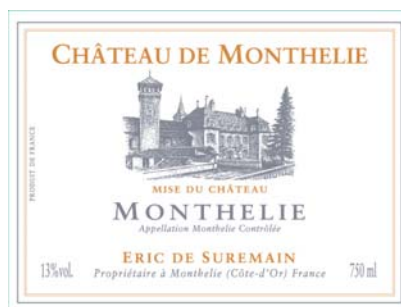
Monthelie 2015

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 le 7 septembre. Temps beau mais frais
Rendement 19.5 hl/ha

Elevage Elevage sous bois en fût
Fermentation malolactique terminée le 22/08/2016
Soutirage sans aération et unification le 06/09/2016
06/04/2017 filtration kiselghur

Mise en bouteilles Le 18/04/2017 par gravité.
Degré final 14.1°
SO2 libre :9 mg/l SO2 total : 40mg/l CO2 : 0.69 g/l

Commentaires dégustation du 20 Décembre 2017 La robe présente une teinte franche avec des reflets sur la jeunesse. Derrière un rouge d'une intensité profonde le nez est élégant sur des fruits frais comme la fraise. L'attaque en bouche est belle, croquante, les tanins sont ronds sur des notes de réglisse, de poivre. On retrouve une belle salinité en fin de bouche, un bon équilibre tanins/acidité. A garder...

Conseils de service et de dégustation Vous l'appréciez 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.