

Château de Monthelie 1^{er} cru Sur la Velle

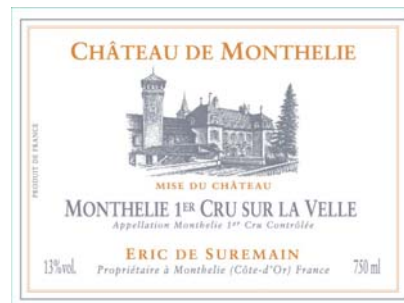
Millésime 2006

Cépage 100% pinot noir

Exposition Sud

Assemblage de 4 parcelles :

- Velle droite
 - ✓ Surface 88,01 ares plantée en 1960
 - ✓ Porte greffe 3309, Clone massale de l'exploitation
- Eventail
 - ✓ Surface 51,06 ares plantée en 1980
 - ✓ P Porte greffe Riparia Gloire /SO4, Clone Lycée viticole
- Bas de la Velle
 - ✓ Surface 50,89 ares plantée en 1990
 - ✓ Porte greffe 101-14, Clone 13-114-115
- Velle Gauche
 - ✓ Surface 70 ares plantée en 1997
 - ✓ Porte greffe 161-49, Clone Volnay, Epenots, exploitation



Vendanges 23, 24, 26 et 27 septembre. Etat sanitaire sain
Temps beau à couvert avec quelques rares averses

Elevage Elevage en cuve et fûts
Fermentation malolactique terminée le 12 décembre 2006
Soutirage sans aération le 17 août
Soutirage et unification le 21 avril 2008
Filtration au kieselguhr le 21 avril 2008

Mise en bouteilles Les 12 et 13 mai 2008 par gravité
Degré final 12°7, SO2 libre : 18mg/l SO2 tot : 96mg/l CO2 : 0.69 g/l

Commentaires de dégustation du 03 Février 2009 Le 1^{er} nez est encore assez discret mais nous livre vite une belle complexité. Les arômes deviennent vite « appétissants », voir suaves avec une amplitude aromatique intéressante. On retrouve en bouche le fruit et le côté épicé du nez, des tanins très nets, et une belle longueur. Bon potentiel de garde.

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