

# Château de Montheilie 1<sup>er</sup> cru Sur la Velle

## Millésime 2007

**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
  - ✓ 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 Bas de la Velle
- Velle Gauche
  - ✓ Surface 70 ares plantée en 1997
  - ✓ Porte greffe 161-49, Clone Volnay, Epenots, exploitation



**Vendanges** Du 5 au 8 Septembre 2007

**Elevage** En cuve et fûts  
Fermentation malolactique terminée le 16 Juillet 2008  
Soutirage et unification le 20 février 2009  
Filtration Kieselguhr le 16 avril 2009

**Mise en bouteilles** Le 6 mai 2009 par gravité  
Degré final 13°, SO2 libre : 27mg/l, SO2 total : 80mg/l, CO2 : 17g/l

**Commentaires de dégustation du 21 Janvier 2010** Belle robe rubis foncé.  
Le nez est intense, complexe, il demande à évoluer.  
En bouche les tanins sont présents. Une douce pointe d'amertume nous conduit vers une belle puissance qui demande encore à s'organiser. Ne pas hésiter à oublier ces bouteilles dans votre cave 4/5 ans, vous n'y trouverez alors que du plaisir.

**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