

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

## Millésime 2008

**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 27 au 28 Septembre  
Rendement moyen 15hl/ha

**Elevage** Elevage en cuve et fûts  
Fermentation malolactique terminée le 6 Juin 2009  
Soutirage sans aération le 25 Août 2009  
Filtration au kieselguhr le 04 Mai 2010

**Mise en bouteilles** Le 20 mai 2010 par gravité  
Degré final 12.2° SO2 libre : 29mg/l SO2 total : 84mg/l CO2 : 0.65g/l

**Commentaires de dégustation du 19 Janvier 2011** Le 1er nez est un peu discret voir même austère. Mais rapidement il évolue sur des arômes de fruits rouges, une soupe de fraises avec des notes vanillées, de réglisse et un peu boisé.  
Les tannins en bouche sont fondus, élégants et bien intégrés. L'attaque est franche et gourmande. La finale est agréable et charmeuse.  
Un vin typique de grande garde mais qui va grandir rapidement.

**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