

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

Millésime 2009

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 Les 13 et 14 Septembre
Rendement moyen 35hl/ha

Elevage Elevage en cuve et fûts
Fermentation malolactique terminée le 28 Juillet 2010
Soutirage sans aération le 1^{er} Septembre 2010
Filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles Le 20 et 21 Juin 2011 par gravité
Degré final: 13°4 SO2 libre : 34mg/l SO2 total : 96mg/l CO2 : 1g/l

Commentaires de dégustation du 12 Janvier 2012 Nez délicat qui s'épanouit doucement sur des parfums agréables de griotte.
La bouche présente une belle extraction, des tanins soyeux qui nous font glisser doucement vers des effluves de noyau de cerise et un équilibre parfait.
Appréciable aujourd'hui, impeccable demain, encore parfait dans 10 ans.

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

