

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

Millésime 2010

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 19 et 22 septembre
Rendement moyen 33hl/ha

Eleavage Eleavage en cuve et fûts
Fermentation malolactique terminée le 27 Septembre 2011
Soutirage sans aération le 30 Avril 2012
Filtration au kieselguhr le 3 Mai 2012

Mise en bouteilles Le 31/05 et 01/06 2012 par gravité
Degré final ° 13°2
SO2 libre : 29mg/l SO2 total : 82mg/l CO2 : 0.73g/l

Commentaires de dégustation du 17 Janvier 2013 Robe rubis profond, brillance et éclat.
Le nez de fruits rouges (groseille, cerise aigre...), de violette donne de la fraîcheur et de la grâce à ce vin.
On retrouve les mêmes arômes en bouche. Malgré les tanins fondus, un peu de vivacité et de fraîcheur, on perçoit encore une certaine tension. Son raffinement apporte un plaisir immédiat à ce breuvage. Malgré tout il sera encore meilleur dans quelques années.

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