

# Château de Monthelie

## 1<sup>er</sup> cru Sur la Velle

Millésime 2011

**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 30 et 31/08  
Rendement moyen 33.60hl/ha

**Elevage** Elevage en cuve et fûts  
Fermentation malolactique terminée le 14.12/2011  
Soutirage sans aération le 30.08.2012  
Filtration au kieselguhr le 25/04/2013

**Mise en bouteilles** Le 21/05/2013 par gravité  
Degré final ° 13°1  
SO2 libre : 16mg/l SO2 total : 57mg/l CO2 : 0.80g/l

**Commentaires de dégustation du 11 Décembre 2013** Le nez est puissant, intense avec une belle attaque sur des fruits à noyaux, du réglisse.  
On retrouve en bouche cette ampleur avec des tanins fondus mais imposants, une touche minérale et un peu de sucrosité.  
Vin à fort potentiel de garde qui manque encore à ce jour d'un peu d'équilibre pour être apprécié à sa juste valeur.

**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