

Château de MONTHELIE

1^{er} cru Sur la Velle

Millésime 2012

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 24 et 25 Septembre pluie
Rendement moyen 5hl/ha du à la grêle

Elevage Elevage en cuve et fûts
Fermentation malolactique terminée le 29 Août 2013
Soutirage sans aération le 10 Septembre 2013
Filtration au kieselguhr le 18 Mars 2014

Mise en bouteilles Le 03 Avril 2014 par gravité
Degré final ° 12.70
SO2 libre : 19mg/l SO2 total : 67mg/l CO2 : 0.56g/l

Commentaires de dégustation du 19 Janvier 2015 Expression aromatique très complexe, épices douces, sucrées, cannelle sur fruits noirs.
La trame gustative est très concentrée à dominante structurale*. Les tanins sont fermes, bien équilibrés avec une bonne richesse phénolique.
Laisser le temps à ce vin de se dévoiler. Grande garde.

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