

Château de MONTHELIE

1^{er} cru Sur la Velle

Millésime 2013

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 6 et 7 septembre
Rendement moyen 13.28hl/ha du à la grêle

Elevage Elevage en cuve et fûts
Fermentation malolactique terminée le 26/08/2014
Soutirage sans aération le 15/01/2015
Filtration au kieselguhr le 23/04/2015

Mise en bouteilles Le 30.04.2015 par gravité
Degré final ° 12.2°
SO2 libre : 31mg/l SO2 total : 83mg/l CO2 : 0.77g/l

Commentaires de dégustation du 15 Janvier 2016 Sous une robe limpide et intense se dessine un bon équilibre global. Au nez se dégage des fragrances de pivoine, de fruits rouges. Il a besoin d'aération.
La structure de la bouche est franche, puissante sur des tanins bien présents, enveloppants et parfaitement achevés offrant une rondeur et un équilibre intéressant. La rétro olfaction confirme une douce persistance. Déjà agréable pour les amateurs de vin sur la jeunesse. Beau potentiel de garde.

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