

Château de MONTHELIE

1^{er} cru Sur la Velle

Millésime 2014

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 19, 20 et 21 septembre
Rendement moyen 28hl/ha du à la grêle

Elevage Elevage en cuve et fûts
Fermentation malolactique terminée le 16/09/2015
Soutirage sans aération le 28/04/2016
Filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles Le 17/05/2016 par gravité
Degré final ° 12.3°
SO2 libre : 25mg/l SO2 total : 72mg/l CO2 : 0.82g/l

Commentaires de dégustation du 2 Décembre 2016 Le nez sur des notes de fruits rouges est discret mais prometteur.
La bouche est veloutée sur des tanins soyeux.
La structure est imposante mais délicate.
Richesse et équilibre permettent à ce vin un 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