

Château de MONTHELIE

1^{er} cru Sur la Velle

Millésime 2015

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 8 et 9 septembre. Temps beau et chaud.
Rendement 25.80 hl/ha

Elevage Elevage en cuve et fûts
Fermentation malolactique terminée le 07/09/2016
Soutirage sans aération le 09/05/2016
Filtration au kieselguhr le 23/04/2017

Mise en bouteilles Le 16.05.2017 par gravité
Degré final ° 14°
SO2 libre : 22mg/l SO2 total : 64mg/l CO2 : 0.67g/l

Commentaires de dégustation du 20 Décembre 2017 Sous une robe limpide et intense se dessine un bon équilibre global. Le nez est encore assez fermé sur du fruit bien mûr, un peu épicé. Les tanins en bouche sont mordants, puissants. Le support acide est présent. Vin encore sur sa réserve, à attendre 4/5 ans, vin de très grande 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