



## MONTHELIE PREMIER CRU « Clou des Chênes » 2015

### Vignoble et travail de la vigne

---

Cépage : 100 % pinot noir

Assemblage de 2 parcelles

Nom de la parcelle	Surface en production (Ha)	Date de plantation	Exposition	Porte greffe
« Grand Clou »	0.4824	1991	Sud	420 A Clone 114-115
« Petit Clou »	0.2340	1987	Sud	Riparia Gloire Clone 13-667

Taille en Guyot

Enherbement naturel

Travaux manuels (taille, sarmentage, épamprage, ébourgeonnage, rognage, effeuillage)

Travail du sol mécanique en surface pour gérer l'enherbement

### Vendanges

---

Vendanges manuelles.

Raisins transportés par caisse de 30 Kgs, triés à la cuverie sur table vibrante et tapis roulant.

Le 10 Septembre 2015. Beau temps et raisins sains.

Rendement de 31.8 Hl/Ha

### Vinifications

---

Encuvage sous bois jusqu'à la fin de la fermentation.

30/09/2015 : mise en fûts bourguignons

22/08/2016 : fin de la fermentation malolactique

06/09/2016 : soutirage pour une première unification

05/05/2017 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

### Mise en bouteilles

---

Effectuée par gravité le 15/05/2017

Degré alcoolique final : 14 % vol.

S02 libre : 14 mg/L      S02 total : 42 mg/L      CO2 : 0.55 g/L

### Commentaires dégustation du 20 Décembre 2017

---

Robe d'une belle intensité colorante. Le nez s'ouvre sur des notes de cassis, de cerise avec une pointe vanillée et une finale chocolatée, épicée.

Les tanins en bouche sont déjà très ronds. Belle maturité phénolique, matière, volume et complexité.

Déjà très plaisant, mais à revoir dans 3 ou 4 ans.

### Conseils de service et de dégustation

---

Vous l'apprécierez à une température idéale de service de 16 à 18°C.

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.