



MONTHELIE PREMIER CRU « Meix Caillet » monopole 2015

Vignoble et travail de la vigne

Cépage : 100 % chardonnay

Nom de la parcelle	Surface en production (Ha)	Date de plantation	Exposition	Porte greffe
« Meix Caillet »	0.3650	1981	Sud-Est	3309 Clone 96.75

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 6 Septembre 2015. Beau temps et raisins sains.

Rendement de 31 Hl/Ha

Vinifications

Pressurage à la réception de la vendange avec un pressoir en bois vertical, mise en fûts bourguignons directement.

05/10/2015 : unification et re-mise en fûts bourguignons

16/12/2015 : fin de la fermentation malolactique

16/09/2016 : soutirage sans aération

13/03/2017 : filtration sur plaques

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité le 22/03/2017

Degré alcoolique final : 13.1 % vol.

S02 libre : 40 mg/L S02 total : 123 mg/L CO2 : 0.72 g/L

Commentaires dégustation du 20 Décembre 2017

Robe or pâle, belle brillance. Le nez est encore assez fermé mais présente une belle finesse.

L'attaque en bouche est dense, puissante sur des notes de fruits mûrs.

Le vin est gourmand, croquant avec une finale sur un amer très agréable d'amande et de litchi.

A garder encore un peu.

Conseils de service et de dégustation

Vous apprécierez ce vin à une température de service de 11 à 14°C, à l'apéritif, mais aussi pour accompagner des poissons, des viandes blanches ainsi que certains fromages tels que comté, chèvre... Et si vous avez la patience, laissez-le s'épanouir en cave quelques années.