



MONTHELIE PREMIER CRU « Meix Caillet » monopole 2017

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 3 Septembre 2017. Nuageux. 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.

03/09/2018 : soutirage sans aération

03/12/2018 : filtration kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité le 04/12/2018

Degré alcoolique final : 12.1 % vol.

S02 libre : mg/L S02 total : 92 mg/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Ce vin a besoin de temps, de l'aération pour s'épanouir sur des notes de poire william et de fleurs blanches. La bouche est fraîche, charnue, tendue. Elle présente de la subtilité, de la maturité et sans contexte de la complexité. L'acidité est bien maîtrisée.

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.