



MONTHELIE VILLAGE 2014

Vignoble et travail de la vigne

Cépage : 100 % pinot noir

Assemblage de 4 parcelles

Nom de la parcelle	Surface en production (Ha)	Date de plantation	Exposition	Porte greffe
« Grands Remagniens »	0.6392	1972	Est	Riparia Gloire, S04 Clone massale d'Angerville et Pascal
« Petits Remagniens »	0.2407	1985	Est	Riparia Gloire Clone 114-115
« Les Riottes »	0.5121	1976	Sud-Est	Riparia Gloire Clone 115 et massale de l'exploitation
« Les Barbières »	0.7807	1984/1990/1999	Sud	Riparia Gloire, 101.14 Clone 115 et massale de l'exploitation

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 18 et 19 Septembre 2014. Temps mitigé, orageux

Rendement de 15 Hl/Ha (grêle)

Vinifications

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

Fermentation malolactique terminée le 16/06/2015 en fûts bourguignons.

Soutirage sans aération et unification après une filtration au kieselguhr le 11/05/2016.

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité le 18/04/2017

Degré alcoolique final : 12.5 % vol.

SO2 libre : mg/L

SO2 total : 65 mg/L

CO2 : 0.72 g/L

Commentaires dégustation du 20 Décembre 2017

Après une légère aération le nez expose sur des notes épicées (laurier), noyau de cerise, notes kirschées.

L'attaque en bouche est plaisante malgré des tanins encore un peu dissociés et une légère amertume.

En l'oubliant 2 ou 3 ans dans votre cave vous permettrez un meilleur équilibre et un réel plaisir.

Conseils de service et de dégustation

Vous l'appréciez 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.