



MONTHELIE VILLAGE 2017

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
« 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

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. Temps nuageux et beau. Raisins sains avec quelque unes

Rendement de 37.6 Hl/Ha

Vinifications

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

27/09/2017 : mise en fûts bourguignons

06/02/2018 : début de la fermentation malolactique

16/07/2018 : fin de la fermentation malolactique

14/08/2018 : soutirage pour une première unification

11/03/2019 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité le 21/03/2019

Degré alcoolique final : 13.5 % vol.

SO2 libre : 16 mg/L

SO2 total : 47 mg/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Beau rouge intense que ce pinot noir. Le nez s'ouvre sur des notes fruitées, de noyau, d'amande et après quelques instants de faibles mûres. La bouche est tendre, très légèrement fumée avec un soupçon d'amertume. La trame gustative est agréable, bonne persistance sur des tanins pas encore assez fondus.

Attendre encore un peu.

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.