



MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle » 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
« Velle droite »	0.8801	1960	Sud	3309 Clone massale de l'exploitation
« Velle gauche »	0.7000	1997	Sud	161-49 Clone Volnay, Epenots, et massale de l'exploitation
« Eventail »	0.5106	1980	Sud	Riparia Gloire et S04 Clone lycée viticole de Beaune
« Bas de la Velle »	0.5089	1990	Sud	101-14 Clone 13-114-115 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.

Les 19, 20 et 21 Septembre 2014

Rendement de 28 Hl/Ha (grêle)

Vinifications

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

03/10/2014 : mise en fûts bourguignons

16/09/2015 : fin de la fermentation malolactique

29/12/2015 : soutirage pour une première unification

26/04/2016 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité le 17/05/2016

Degré alcoolique final : 12.3 % vol.

S02 libre : 25 mg/L S02 total : 72 mg/L CO2 : 0.82 g/L

Commentaires dégustation du 2 Décembre 2016

Le nez sur des notes de fruits rouges est discret mais prometteur. La bouche est veloutée sur des tanins soyeux.

La structure est imposante mais délicate. Richesse et équilibre permettent à ce vin un beau potentiel de garde.

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.