



## MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle » 2015

### 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 SO4 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 8 et 9 Septembre 2015

Rendement de 25.8 Hl/Ha (grêle)

### Vinifications

---

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

24/09/2015 : mise en fûts bourguignons

07/09/2016 : fin de la fermentation malolactique

07/09/2016 : soutirage pour une première unification

09/05/2017 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

### Mise en bouteilles

---

Effectuée par gravité le 16/05/2017

Degré alcoolique final : 14 % vol.

SO2 libre : 22 mg/L      SO2 total : 64 mg/L      CO2 : 0.67 g/L

### Commentaires dégustation du 2 Décembre 2016

---

Sous une robe limpide et intense se dessine un bon équilibre global. Le nez est encore assez fermé sur du fruit bien mûr, un peu épicé. Les tanins en bouche sont mordants, puissants. Le support acide est présent. Vin encore sur sa réserve, à attendre 4/5 ans, vin de très grande garde

### 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.