



MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle » 2017

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 9, 10 et 11 Septembre 2017

Rendement de 47.5 Hl/Ha

Vinifications

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

29/09/2017 : mise en fûts bourguignons

01/08/2018 : fin de la fermentation malolactique

16/08/2018 : soutirage pour une première unification

15/05/2019 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité le 23/05/2019

Degré alcoolique final : 13.6 % vol.

S02 libre : 11 mg/L S02 total : 44 mg/L CO2 : 0.62 g/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Robe rouge rubis, limpide. Le nez s'ouvre sur des notes torréfiées et de fruits noirs. La bouche est ample, dense, juteuse, gourmande et craquante. Les tanins sont bien présents, ils doivent atteindre plus de maturité. Très belle longueur en bouche. A attendre.

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.