



MONTHELIE PREMIER CRU « Clou des Chênes » 2014

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
« Grand Clou »	0.4824	1991	Sud	420 A Clone 114-115
« Petit Clou »	0.2340	1987	Sud	Riparia Gloire Clone 13-667

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 21 Septembre 2014. Beau temps et raisins sains.

Rendement de 35 Hl/Ha

Vinifications

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

30/09/2015 : mise en fûts bourguignons

11/08/2016 : fin de la fermentation malolactique

19/04/2016 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité le 16/05/2016

Degré alcoolique final : 12.9 % vol.

S02 libre : 23 mg/L S02 total : 69 mg/L CO2 : 0.73 g/L

Commentaires dégustation du 02 Décembre 2016

Le nez présente des notes de griottes et un subtil mentholé.

Les tanins sont bien extraits sur des touches réglissées.

Structure, puissance et longueur en bouche propulse ce vin vers 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.