



MONTHELIE PREMIER CRU « Préaux » 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
« Préaux haut »	0.974	1985/1986	Est-Sud-Est	Riparia Gloire Clone 113.114.115
« Préaux bas »	0.835	1997	Est-Sud-Est	Riparia Gloire Massale de l'exploitation, Massale clone, Clone 37

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 14, 15, et 16 Septembre 2014. Temps beau et chaud, raisins sains mais un peu de pourriture acide.

Rendement de 32 Hl/Ha

Vinifications

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

26/09/2014 : mise en fûts bourguignons

16/09/2015 : fin de la fermentation malolactique

29/12/2015 : soutirage pour une première unification

05/01/2016 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité le 19/05/2016

Degré alcoolique final : 12.6 % vol.

S02 libre : 24 mg/L S02 total : 70 mg/L CO2 : 0.71 g/L

Commentaires dégustation du 2 Décembre 2016

La robe rubis, limpide nous transporte vers un nez au premier abord assez discret. Il s'ouvre rapidement sur des notes de fruits rouges, noyau de cerises griottes, amandes, avec une jolie attaque acide, un boisé subtil et des notes chocolatées.

La bouche présente de beaux tanins soyeux et une finale persistante.

A apprécier dès maintenant ou à garder quelques années pour d'autres plaisirs.

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.