



## MONTHÉLIE PREMIER CRU « Préaux » 2015

### 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 3 et 4 Septembre 2015. Temps beau et frais. Raisins sains.

Rendement de 28.5 Hl/Ha

### Vinifications

---

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

14/10/2015 : fin de la fermentation malolactique

25/10/2016 : soutirage sans aération

07/04/2017 : filtration au kieselguhr

### Mise en bouteilles

---

Effectuée par gravité le 20/04/2017

Degré alcoolique final : 13.9 % vol.

S02 libre : 15 mg/L      S02 total : 48 mg/L      CO2 : 0.67 g/L

### Commentaires dégustation du 20 Décembre 2017

---

La robe propose un joli rubis, brillant, limpide avec un disque violet sur le pourtour.

Magnifique nez croquant de cerise noire, de cassis, de chocolat.

La bouche est mordante, ample. Les tanins sont puissants et élégants avec un beau support acide.

Très agréable maintenant et 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.