



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MONTHELIE

FICHES TECHNIQUES VERSION FRANÇAISE

(CLIQUEZ SUR LE MILLESIME DE VOTRE CHOIX)

MILLESIME
2017

MILLESIME
2018

MILLESIME
2019

TECHNICAL SPECIFICATION ENGLISH VERSION

(CLICK ON THE VINTAGE OF YOUR CHOICE)

VINTAGE
2017

VINTAGE
2018

VINTAGE
2019



MONTHELIE

CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud-Est, Sud

PARCELLE

Climats « Les Remagniens »

Surface : 0.88 hectares plantés en 1972

Porte greffe : Riparia Gloire, SO4, selections massales

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 4 Septembre. Rendement : 38 Hl/Ha

Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.

Vinification en cuve bois pendant toute la fermentation alcoolique.

Pressurage au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la fermentation malolactique.

Elevage en fûts et foudre pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Mars 2019 par gravité | Degré final : 13.5 % vol.

SO² libre : 16 mg/L | SO² total : 47 mg/L | CO² : 0.66 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2019)

Beau rouge intense que ce pinot noir. Le nez s'ouvre sur des notes fruitées, de noyau, d'amande et après quelques instants, sur les fruits mûrs.

La bouche est tendre, très légèrement fumée avec un soupçon d'amertume.

La trame gustative est agréable, bonne persistance sur des tanins qui peuvent être encore un peu plus fondus.

Un vin que l'on peut aussi oublier quelques années.

CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 16°C-18°C

Carafage : non

Viandes : viandes rouges avec ou sans sauces, lapins, charcuteries...

Poissons : dos de cabillaud au jus de veau, rouget en croûte....

Fromages : fromages crémeux, Cantal...



MONTHELIE



CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud-Est, Sud

PARCELLE

Climats « Les Remagniens »

Surface : 0.88 hectares plantés en 1972

Porte greffe : Riparia Gloire, SO4, selections massales

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 7 Septembre. Rendement : 30 Hl/Ha

Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.

Vinification en cuve bois pendant toute la fermentation alcoolique.

Pressurage au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la fermentation malolactique.

Elevage en fûts et foudre pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Avril 2020 par gravité | Degré final : 13.5 % vol.

SO² libre : 24 mg/L | SO² total : 73 mg/L | CO² : 0.53 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2020)

Au nez, on accueille avec plaisir la belle maturité du millésime, sa richesse et sa complexité.

L'attaque en bouche est souple, puissante et généreuse.

Les tanins sont sublimes, présents et délicatement extraits.

Parfait aujourd'hui et encore demain !

CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 16°C-18°C

Carafage : non

Viandes : viandes rouges avec ou sans sauces, lapins, charcuteries...

Poissons : dos de cabillaud au jus de veau, rouget en croûte....

Fromages : fromages crémeux, Cantal...



MONTHELIE



CÉPAGE : 100% Pinot noir

EXPOSITION : Sud-Est, Sud

PARCELLE

Climats « Les Remagniens »

Surface : 0.88 hectares plantés en 1972

Porte greffe : Riparia Gloire, SO4, selections massales

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 23 Septembre. Rendement : 16 Hl/Ha

Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.

Vinification en cuve bois pendant toute la fermentation alcoolique.

Pressurage au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la fermentation malolactique.

Elevage en fûts et foudre pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Mars 2021 par gravité | Degré final : 14.2 % vol.

SO² libre : 20 mg/L | SO² total : 65 mg/L | CO² : 0.42 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Janvier 2022)

Une belle intensité colorante avec un rubis profond. Un nez agréable, friand sur des notes de fruits mûrs. Une belle entrée de bouche, des tanins élégants et fondus. Puis une légère amertume donne à ce vin tout son équilibre et lui confère du mordant, du croquant et de la gourmandise. Ne finale tout en finesse.

Parfait à boire dès à présent !

CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 16°C-18°C

Carafage : non

Viandes : viandes rouges avec ou sans sauces, lapins, charcuteries...

Poissons : dos de cabillaud au jus de veau, rouget en croûte....

Fromages : fromages crémeux, Cantal...



MONTHELIE



GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: Southeast, South

PARCEL

Climats « Les Remagniens »

Surface: 0.88 hectares planted 72

Rootstock: Riparia Gloire, SO4, selections massales...

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 4th Yield: 38 HI/Ha

Grapes transported in 30 Kg boxes, sorted in the vineyard and in the winery.

Wine-making in wooden vats for the alcoholic fermentation.

Pressing in a wooden vertical press.

Maturing and malolactic fermentation in oak casks for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In Mars 2019 by gravity | Final degree: 13.5 % vol.

SO² free: 16 mg/L | SO² total: 47 mg/L | CO²: 0.66 g/L

TASTING COMMENTS *(December 2019)*

Beautiful intense red that this pinot noir. The nose opens on fruity notes, stone, almond and after a few moments, on ripe fruit.

The mouth is tender, very slightly smoky with a hint of bitterness.

The gustatory structure is pleasant, good persistence on tannins that can be a little more melted.

A wine that can also be forgotten for a few years.

SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 16°C-18°C

Carafe: no

Meats: red meats with or without sauces, rabbits, delicatessen...

Fish: cod back with veal juice, red mullet in a crust...

Cheeses: creamy cheeses, Cantal...





MONTHELIE

GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: Southeast, South

PARCEL

Climats « Les Remagniens »

Surface: 0.88 hectares planted 72

Rootstock: Riparia Gloire, SO4, selections massales...

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 7th Yield: 30 HI/Ha

Grapes transported in 30 Kg boxes, sorted in the vineyard and in the winery.

Wine-making in wooden vats for the alcoholic fermentation.

Pressing in a wooden vertical press.

Maturing and malolactic fermentation in oak casks for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In April 2020 by gravity | Final degree: 13.5 % vol.

SO² free: 24 mg/L | SO² total: 73 mg/L | CO²: 0.53 g/L

TASTING COMMENTS *(December 2020)*

On the nose the is delight in finding the lovely maturity shown by his

vintage, typically rich and complex

On the palate, the wine although soft is generous and powerful.

The tannins are superb ; obvious but delicately extracted.

This wine is ready to drink now but will also keep well.

SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 16°C-18°C

Carafe: no

Meats: red meats with or without sauces, rabbits, delicatessen...

Fish: cod back with veal juice, red mullet in a crust...

Cheeses: creamy cheeses, Cantal...



MONTHELIE



GRAPE VARIETY: 100% Pinot noir

EXPOSURE: Southeast, South

PARCEL

Climats « Les Remagniens »

Surface: 0.88 hectares planted 72

Rootstock: Riparia Gloire, SO4, selections massales...

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 23th Yield: 16 Hl/Ha

Grapes transported in 30 Kg boxes, sorted in the vineyard and in the winery.

Wine-making in wooden vats for the alcoholic fermentation.

Pressing in a wooden vertical press.

Maturing and malolactic fermentation in oak casks for 18 months.

ESTATE BOTTLED

In April 2020 by gravity | Final degree: 14.2 % vol.

SO² free: 20 mg/L | SO² total: 65 mg/L | CO²: 0.42 g/L

TASTING COMMENTS (January 2022)

A beautiful coloring intensity with a deep ruby. A pleasant nose with notes of ripe fruit. A beautiful entrance of mouth, elegant and melted tannins. Then a slight bitterness gives this wine its balance and gives it bite, crunch and greediness. A very fine finish.

Perfect to drink now!

SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 16°C-18°C

Carafe: no

Meats: red meats with or without sauces, rabbits, delicatessen...

Fish: cod back with veal juice, red mullet in a crust...

Cheeses: creamy cheeses, Cantal...

