

Beaujolais Villages Château de Montmelas

Beaujolais Villages

INFORMATION

Appellation : Beaujolais AOP

Cépage : gamay noir à jus blanc

Alcool : 13.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification en vendange entière pour apporter de la structure au vin. La macération dure 7 à 12 jours avec exclusivement des remontages et un délestage, avant le pressurage pneumatique. Les températures sont contrôlées entre 25 et 28°C. Le vin est élevé sur lies fines en cuve béton ou inox. Elevage neutre propice à la conservation du fruit.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl, 37.5cl

Unité de vente : carton de 6 x 75cl, carton de 12 x 37.5



TERROIR

Région Viticole : 50ha

Surface :

Type de sol : schistes et granites déstructurés

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Couleur : grenat clair brillant.

Nez : Nez : notes de fruits rouges : groseille, framboise puis notes de pignon de pin, de caramel et d'épices douces.

Bouche : Palais : Attaque acidulée, avec un côté salin... tannins serrés mais fins, il y a à la fois de la tension et de la concentration, une structure rare pour un Beaujolais-Villages.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : servir à température de 13 à 15°C

Accords mets et vins : Il s'accorde très bien avec les viandes rouges, les viandes légères telles que le poulet et les fromages.

Garde : A déguster plutôt jeune mais il supporte très bien une conservation de 2 à 3 ans.

