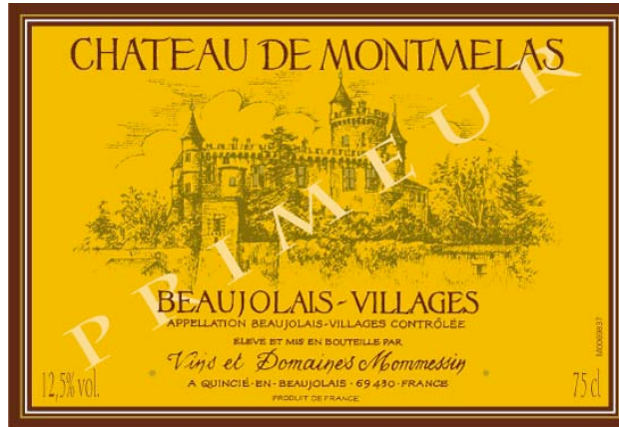




MOMMESSIN

BEAUJOLAIS-VILLAGES PRIMEUR 2007 « Château de Montmelas »



Le Château de Montmelas a été construit au XIV^{ème} siècle. Domaine des Sires de Beaujeu puis des Bourbons, il appartient à la famille d'Harcourt depuis 1565. Le partenariat entre le château et Mommessin est à ce jour plus que centenaire. C'est l'une des plus belles demeures du Beaujolais, qui bénéficie d'un terroir exceptionnel. Les vignes en coteaux s'étendent tout autour du château dont les tours majestueuses dominent les 50 hectares de vignoble.

⇒ CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

Il s'agit de la sélection des meilleures parcelles aptes à la vinification en primeur. La recherche d'un fruit franc et droit à l'aide de différentes méthodes de vinification, permet de rehausser le terroir toujours présent à Montmelas.

Les vendanges 2007 se sont déroulées du 2 au 15 septembre avec une météo idéale.

Vendanges traditionnelles en grappes entières faites à la main.

Cuvaison particulièrement longue pour les primeurs de 7 à 8 jours afin d'extraire couleur et le gras.

⇒ NOTE DE DEGUSTATION MILLESIME 2007 :

Couleur rouge rubis avec des reflets violet, le nez est élégant avec des notes de fruits frais cassis et framboise.

En bouche, on retrouve la même palette aromatique sur un fond de sucrosité qui en fait un primeur croquant.

⇒ ACCORD METS / VIN :

Vin de repas, à déguster autour d'un plat de cochonnailles...

⇒ SERVICE :

Ce vin sera apprécié à une température de 14 à 18° C.