



## Château de Montmelas Beaujolais-Villages

**Surface :** 50 hectares  
**Age des vignes :** 40 ans  
**Localité :** Montmelas et Rivolet  
**Appellation :** Beaujolais-Villages  
**Nature du sol :** schistes et granits déstructuré  
**Orientation :** sud-est/sud-ouest  
**Cépage :** gamay noir à jus blanc  
**Vendanges :** manuelles  
**Vinification :** Beaujolaise avec contrôle des températures  
**Elevage :** en milieu neutre pour la conservation du fruité



### Histoire

Construit en bois avant le X<sup>ème</sup> siècle, la structure actuelle du château remonte au XIV<sup>ème</sup> siècle avec d'importantes restaurations au XVI<sup>ème</sup> et au XIX<sup>ème</sup> siècle. Domaine des Sires de Beaujeu puis des Bourbon, il est racheté en 1565 par la famille d'Harcourt à laquelle il appartient encore aujourd'hui. Lieu de villégiature d'Anne de Beaujeu et de la Princesse de Clève, l'histoire du Château de Montmelas est marquée par une profonde inspiration féminine. MOMMESSIN sélectionne les vins de cette propriété depuis 1904.



### Terroir

Le domaine du Château comprend 50 hectares sur les communes de Montmelas et de Rivolet. Les vignes de 40 ans d'âge moyen sont situées sur un sol de schistes et de granits déstructurés. Le vignoble exposé sud-est/sud-ouest s'étend en coteaux au pied du Château à une altitude de 200 à 400 mètres.

La vinification se fait par macération traditionnelle Beaujolaise à température contrôlée (22 à 25° maximum) avec refroidissement au décuve pour extraire le fruité des arômes. La conservation se fait ensuite sans azote en milieu neutre.



### Vin

**Robe :** couleur rubis profond avec des reflets violets.

**Nez :** frais très fruité avec des arômes de petits fruits rouges et notamment de fraise et de groseille.

**Bouche :** Vin friand et fruité. La structure puissante du Beaujolais-Villages Château de Montmelas lui donne une belle finale en bouche.



### Accord mets et vin

A servir frais entre 10 et 12°C avec des viandes rouges ou blanches, les fromages affinés ou tout simplement en apéritif.

A boire jeune pour profiter pleinement de sa richesse aromatique. Sa structure lui permet néanmoins une garde de 2 à 3 ans.

### Les +

- Un suivi de la qualité depuis 1904.
- L'une des plus belles demeures du Beaujolais.
- Une histoire liée à celle du Beaujolais depuis 977.