

TARIFS

Départ cave au 3 Février 2025

Le Domaine

Depuis les années 1860, le Château de Monternot élabore des vins issus des cépages emblématiques du Beaujolais, le gamay et le chardonnay. Planté sur une grande diversité de sols, le vignoble du château s'étend sur 40 hectares où Philippe et Anne de La Poype oeuvrent depuis plus de 20 ans à la modernisation du domaine. En effet, depuis le début des années 2000, une grande rénovation du vignoble, des outils de vinification et des bâtiments a été entreprise. Alliant tradition et modernité, c'est avec audace que Philippe et Anne de La Poype vous présentent leur nouvelle gamme qui rend accessible à toutes et à tous le fruit d'un travail passionné.

Depuis peu, leur fille Astrid et son conjoint Louis-Marie les ont rejoint sur l'exploitation familiale et oeuvrent à leurs côtés pour continuer à faire évoluer le domaine.



CHÂTEAU DE MONTERNOT

Comte et Comtesse Philippe de La Poype











Château de Monternot - 69220 CHARENTAY









Tél : 06.12.36.51.21 ou 06.59.92.47.68

Email : chateaudemonternot@gmail.com

Site : www.chateaudemonternot.com



| | VIN | MILLÉSIME | FORMATS | PRIX UNIT TTC | PRIX AU CARTON | COULEUR |
|---|--|-----------|---------------|------------------|-------------------|---|
|  | Morgon <i>"Corcelette"</i> | 2021 | 75CL 150CL | 11,00€ 25,00€ | 66,00€ |  |
|  | Juliéna <i>"Beauvernay"</i> | 2021 | 75CL 150CL | 11,00€ 25,00€ | 66,00€ |  |
|  | Brouilly <i>"Saint-Pierre"</i> | 2023 | 75CL 150CL | 11,00€ 25,00€ | 66,00€ |  |
|  | Brouilly <i>"Chapelle Saint-Pierre"</i> | 2022 | 75CL 150CL | 14,00€ 32,00€ | 84,00€ |  |
|  | Bourgogne Blanc <i>"La Moutonnaire"</i> | 2023 | 75CL | 12,00€ | 72,00€ |  |

| | VIN | MILLÉSIME | FORMATS | PRIX UNIT TTC | PRIX AU CARTON | COULEUR |
|---|-------------------------|--------------|---------------|------------------|-------------------|---|
|  | Coteaux Bourguignons | 2020 | 75CL | 7,50€ | 45,00€ |  |
|  | Beaujolais- Villages | 2022 | 75CL | 7,00€ | 42,00€ |  |
|  | Beaujolais Blanc | 2023 | 75CL | 8,00€ | 48,00€ |  |
|  | Beaujolais Rosé | 2023 2021 | 75CL 150CL | 7,00€ 17,00€ | 42,00€ |  |

Paiement par virement ou chèque à l'ordre
de l'EARL du Château de Monternot à 45
jours nets de livraison.

Morgon "Corcelette"



Région : Beaujolais

Millésime : 2021

Appellation : Morgon

Cépage : Gamay

Climat : Corcelette

Degré d'alcool : 13°

Vinification :

Vendange à la main.

Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve béton, extraction par remontage et pigeage.

Macération de 12 à 15 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols granitiques sableux, ce morgon s'exprime par un nez de notes florales de pivoine et d'olives noires accentuées de touches épicées de cumin ou torréfiées de café. L'attaque en bouche est souple avec des tanins ciselés.

Potentiel de garde :

5 - 10 ans

Température de service :

15 - 17°C

Suggestions accords mets et vin :

Viandes en sauce, plats épicés

Julié纳斯 "Beauvernavy"



Région : Beaujolais

Millésime : 2021

Appellation : Julié纳斯

Cépage : Gamay

Climat : Beauvernavy

Degré d'alcool : 13,5°

Vinification :

Vieilles vignes en coteaux vendangées à la main. Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve béton, extraction par remontage et pigeage. Macération de 12 à 15 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols constitués de roches volcaniques bleutées schisteuses, ce julié纳斯 s'exprime par de petits fruits noirs, myrtilles, accompagnés de notes poivrées et de kirsch. Une bouche friande aux notes de griotte avec une finale équilibrée et des tanins soyeux.

Potentiel de garde :

5 - 7 ans

Température de service :

15 - 17°C

Suggestions accords mets et vin :

Volaille, viandes blanches

Brouilly "Saint-Pierre"



Région : Beaujolais

Millésime : 2023

Appellation : Brouilly

Cépage : Gamay

Climat : Saint-Pierre

Degré d'alcool : 14°

Vinification :

Vendange à la main.

Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve inox, extraction par remontage et pigeage.

Macération de 12 à 15 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols marno-calcaires et argilo-granitiques, ce brouilly s'exprime par des notes de petits fruits rouges tels que la groseille et la cerise auxquelles se mêlent une nuance d'olive noire et une touche minérale légèrement salée. L'attaque en bouche est puissante et dévoile une bouche structurée avec des tanins denses et agréables.

Potentiel de garde :

5 - 7 ans

Température de service :

14 - 17°C

Suggestions accords mets et vin :

Charcuteries, volailles, viandes rouges

Brouilly "Chapelle Saint-Pierre"



Région : Beaujolais

Millésime : 2022

Appellation : Brouilly

Cépage : Gamay

Climat : Chapelle Saint-Pierre

Degré d'alcool : 15°

Vinification :

Sélection parcellaire de vieilles vignes situées à proximité de la chapelle Saint-Pierre datant du XIème siècle; vendangées à la main.

Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve inox, extraction poussée par remontage et pigeage. Macération d'environ 15 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

12 mois en fût

Commentaire de dégustation :

Issu de sols marno-calcaires et argilo-granitiques, ce brouilly élevé 12 mois en fût de chêne, s'exprime par des arômes intenses de fruits rouges et de griottes mais aussi de légères notes de baba au rhum et d'épices; après une attaque souple en bouche, ce vin puissant et capiteux dévoile une belle structure tanique.

Potentiel de garde :

7 - 10 ans

Température de service :

15 - 17°C

Suggestions accords mets et vin :

Gibiers, canard, boeuf, agneau.

Bourgogne Blanc "La Moutonnière"



Région : Beaujolais

Millésime : 2023

Appellation :
Bourgogne Blanc

Cépage : Chardonnay

Climat : La Moutonnière

Degré d'alcool : 13,5°

Vinification :

Cuvée parcellaire, vigne située sur la commune de Charentay; vendangées à la main, triée à la parcelle. Pressurage direct de façon progressive, vinification d'environ vingt jours en cuve inox à basse température (entre 17 et 19°), Vinification malolactique en fût.

Elevage :

Élevage 10 mois en fût ; batonnage.

Commentaire de dégustation :

Issu de sols argilo-calcaires, ce bourgogne blanc, élevé 10 mois en fût de chêne, s'exprime par un nez toasté et grillé avec une tonalité d'agrumes et de fleurs blanches, une bouche briochée, ronde, d'un joli équilibre grâce à son acidité et sa fraîcheur finale.

Potentiel de garde :

4 - 6 ans

Température de service :

11 - 13°C

Suggestions accords mets et vin :

Poissons et fruits de mer. De nombreuses variétés de fromages (brie, vacherin, saint-nectaire, mont-d'or ou encore beaufort et comté.

Coteaux Bourguignons



Région : Beaujolais

Millésime : 2020

Appellation :
Coteaux Bourguignons

Cépage : Gamay

Degré d'alcool : 13,5°

Vinification :

Vendange à la main. Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve béton, extraction par remontage et pigeage. Macération de 10 à 12 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols constitués de roches volcaniques bleutées schisteuses, le coteaux bourguignons s'exprime par un nez de petits fruits noirs, de roses séchées, d'une pointe de réglisse et de toast grillé qui donne des arômes de pierre à fusil. Une bouche délicate et fraîche avec une finale soyeuse.

Potentiel de garde :

3 - 5 ans

Température de service :

14 - 16°C

Suggestions accords mets et vin :

À déguster avec de la charcuterie, tapas et grillades ainsi que des viandes en sauce.

Beaujolais-Villages



Région : Beaujolais

Millésime : 2022

Appellation :
Beaujolais-Villages

Cépage : Gamay

Degré d'alcool : 13,5°

Vinification :

Vendange à la main. Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve béton, extraction par remontage et pigeage. Macération de 9 à 12 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols argilo-granitiques, ce beaujolais-villages s'exprime par un nez de fruits rouges avec une pointe de griotte, une bouche croquante et gourmande avec une finale toute en rondeur et en fraîcheur.

Potentiel de garde :

3 - 5 ans

Température de service :

13 - 16°C

Suggestions accords mets et vin :

À déguster avec de la charcuterie, tapas mais aussi avec de la volaille ou de la viande rouge.

Beaujolais Blanc



Région : Beaujolais

Millésime : 2023

Appellation :
Beaujolais Blanc

Cépage : Chardonnay

Degré d'alcool : 12,5°

Vinification :

Vendange à la main, triée à la parcelle.
Pressurage direct de façon progressive, vinification d'une 20ème de jours en cuve inox à basse température (entre 17 et 19°).

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols argilo-granitiques, ce beaujolais blanc s'exprime par un nez fruité de pêche de vigne et d'agrumes avec des notes de fleurs blanches. En bouche, une attaque fraîche toute en finesse.

Potentiel de garde :

3 - 5 ans

Température de service :

11 - 13°C

Suggestions accords mets et vin :

Apéritif, rillettes de la mer, poisson, fruits de mer, risotto aux asperges, salade avec feuilletés au chèvre chaud.

Beaujolais Rosé



Région : Beaujolais

Millésime : 2023

Appellation :
Beaujolais Rosé

Cépage : Gamay

Degré d'alcool : 13,5°

Vinification :

Vendange à la main, triée à la parcelle.
Pressurage direct de façon progressive, vinification d'environ vingt jours en cuve inox à basse température (entre 17 et 19°).

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols marno-calcaires et argilo-granitiques, ce beaujolais rosé s'exprime par des notes intenses de petits fruits rouges qui confère une belle gourmandise à ce vin qui se révèle frais, très fruité. Un bel équilibre, avec une jolie rondeur qui persiste agréablement en fin de bouche.

Potentiel de garde :

2 - 3 ans

Température de service :

11 - 13°C

Suggestions accords mets et vin :

Apéritif, charcuteries, grillades