

GUIDE DES VINS DVE DIPLOME D'EXCELLENCE

DÉCERNÉ AU **DOMAINE CHERMETTE** POUR SON :

A.O.P. Beaujolais (Rouge)

Cœur de Vendanges 2016

Cette cuvée a été dégustée avec succès pour le Guide des Vins DVE de Printemps 2017 par notre comité de dégustation et a été sélectionnée pour ses qualités gustatives.

A obtenu la cotation de :

88/100



Commentaire du GUIDE D.V.E.

Robe rubis assez claire avec des notes violine, dans sa jeunesse d'un bel éclat, d'une bonne limpidité, bel aspect. Le nez franc et frais développe des parfums croquants de petits fruits rouges avec de la fraise, de la framboise; viennent également des parfums de réglisse laissant la place un accent floral et épicé. En bouche, Beaujolais gourmand avec une attaque ronde, tendre et charnue où on retrouve ces parfums de fruits rouges qui s'expriment en toute liberté. C'est gourmand, plein de fruits et de vitalité; on a une matière déjà fondue soyeuse avec juste quelques tanins qui soulignent la fin de bouche. C'est convaincant et on a une simplicité de bon goût.

L'avis de Dis : « Vins » Editions :

Une vision franche et directe, vin convivial à boire sur son fruit.

Accord Mets & Vin :

Bavette aux échalotes ou andouillette grillée.

Décerné par Eric GIRARD du Guide DVE le mardi 25 avril 2017 à Clamart