

GUIDE DES VINS DVE DIPLOME D'EXCELLENCE

DÉCERNÉ AU **DOMAINE CHERMETTE** POUR SON :
A.O.P. Fleurie (Rouge)

Les Garants 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 :

89/100



Commentaire du GUIDE D.V.E.

Robe rubis d'une bonne intensité assez profonde avec des reflets pourpre violacés qui colorent le verre, limpide et brillante, bel aspect. Le nez est jeune, net, assez concentré, il développe des parfums fruités assez purs (la framboise, la mûre, la myrtille et la chair de cerise). L'aération reste sur cette tonalité tout en y ajoutant une discrète touche d'épices voire une fragrance minérale. Belle bouche à l'attaque tendre, ronde et charnue où on retrouve ces parfums fruités gourmands et juteux. À l'évolution, on a un Fleurie un peu plus étoffé, même si c'est le sentiment d'harmonie qui règne, ça reste très friand, la bouche est portée par une fraîcheur acidulée qui dynamise et donne du relief à cette cuvée. L'ensemble est bien né, on est sur le plaisir du fruit avec une fine trame tannique sur la finale.

L'avis de Dis : « Vins » Editions :

Fleurie qui fait preuve de délicatesse dans un style friand sur le fruit.

Accord Mets & Vin :

Crème de lentilles au lard grillé ou râbles de lapin en ballottine à l'estragon.

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