

GUIDE

DUSSERT-GERBER

des
VINS

2017



PIERRE-MARIE CHERMETTE

Pierre-Marie et Martine Chermette

Domaine du Vissoux

Tél. 04 74 71 73 42

Fax. 04 74 71 84 26

e-mail : domaineduvissoux@chermette.fr

www.chermette.fr



♥♥♥♥♥ Pierre-Marie Chermette reprend le domaine familial en 1982. Contrairement au terrain majoritairement argilo-calcaire de la région sud du Beaujolais, le sol du Domaine du Vissoux est granitique. Pierre-Marie Chermette est convaincu que la lutte raisonnée est aujourd'hui le mode de culture le mieux adapté à l'évolution du climat de notre région – en proie aux excès – et à la fragilité du cépage *Gamay*. Travail mécanique des sols dans toutes les parcelles mécanisables ou enherbement des vignes, maîtrise des rendements par des tailles courtes de la vigne,

vendanges manuelles à pleine maturité des raisins, tris successifs de la vendange à la vigne et, lors de l'encuvage, passage systématique sur la table de tri, pas d'utilisation de levures chimiques, afin de préserver les levures naturelles et la spécificité de chaque terroir...

Très savoureux **Moulin-à-Vent Les Trois Roches 2014**, issu d'une vinification beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec délestage, macération de 10 à 12 jours en cuves, pas de levurage, pas de chaptalisation, élevage pour moitié en foudres et moitié en pièces de 1 à 5 ans... Un vin aux puissants arômes de fruits rouges, d'épices, aux tanins enrobés mais présents, riche et typé, corsé, de très belle structure, d'une belle finale, d'un beau rouge pourpre,

Goûtez le **Beaujolais cuvée Traditionnelle 2015**, de bouche harmonieuse, ronde et mûre.

