

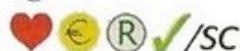
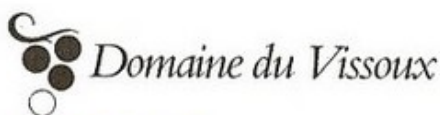
Le Guide des Vins 2010

GAULT
MILLAU

6 000 meilleurs
vins de France
1 500 vins bio
et en biodynamie



Les meilleurs **grands crus**
Vins de producteurs - Bordeaux primeurs
La plus belle sélection
de cognacs et armagnacs



Contact(s) : Chermette

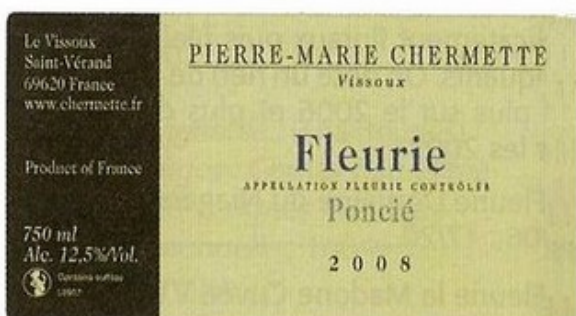
Pierre-Marie et Martine Chermette

69620 Saint-Vérand

☎ 04 74 71 79 42 – 📠 04 74 71 84 26

domaineduvissoux@chermette.fr

www.chermette.fr



Appellation principale : **Beaujolais**

Faites-vous une autre idée du Beaujolais avec les vins de Pierre-Marie et Martine Chermette. Installés en 1982, ils ont fait le choix de la qualité en optant pour des méthodes culturales drastiques. Tout en respectant la tradition beaujolaise.

Pierre-Marie a vite oublié ses cours d'œnologie pour conduire des vinifications le plus naturellement possible. Avec ce millésime 2008, nous avons eu droit à encore plus de naturel et de finesse. Les vins sont en dentelle, ciselés et pourtant savoureux. Dans ce style mais plus fruités et riches, essayez les cuvées les Garants ou Ponceé. Les cuvées Cœur de Vendanges et Cœur de Vendanges VV sont tendres, florales et délicatement acidulées à l'attaque avec des finales longues et chaleureusement envoûtantes. Les Pierreux est délicieux et fin, et les Trois Roches plus tramé.

- 🍷 Beaujolais Cuvée Traditionnelle VV
2008 : 17,5/20 🍷
- 🍷 Beaujolais Cœur de Vendanges
2008 : 16,5/20 🍷
- 🍷 Brouilly les Pierreux
2008 : 17/20 🍷
- 🍷 Fleurie les Garants
2008 : 17,5/20 🍷
- 🍷 Fleurie Ponceé
2008 : 16,5/20 🍷
- 🍷 Moulin à Vent les Trois Roches
2008 : 16,5/20 🍷

Surface du vignoble : 29 ha (rouges : 28 ha - blancs : 1 ha)

Cépages rouges : Gamay (28 ha)

Cépages blancs : Chardonnay (1 ha)

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendange manuelle : 100%

Elevage : en fût ancien

Accès à la propriété : De Villefranche suivre la direction de Roanne jusqu'aux Ponts-Tarrets, puis direction Saint-Vérand.

Où trouver les vins du domaine :

Caviste : Balthazar, Paris (75). *Restaurant* : Paul Bocuse, Collonges (69). Maison de l'Aubrac, Paris (75).

Le domaine vous conseille :

Restaurant : Jean Brouilly (Tarare, 69170)

Hôtel : Hôtel Chatard (Sarcey, 69490)