

« Vissoux, Une Vie en Beaujolais »

Ce Beaujolais rend hommage à mon oncle Louis, disparu trop tôt, ainsi qu'à toute la famille Vissoux, qui a exploité ces terres et ces vignes avec courage et persévérance depuis le XVII^{ème} siècle. Issu de vignes de 70 ans enracinées dans des granites sombres, dits plagio-granites, ce Beaujolais charme par sa fraîcheur éclatante et son expression fruitée. Son équilibre parfait entre souplesse, acidité et tanins soyeux en fait un vin gourmand, idéal pour toutes les occasions. Chaque gorgée est une célébration de mon héritage et de ma passion.



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2023
Âge des vignes : 70 ans
Terroir : Granites sombres.
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3.
Taille : Cordon de Royat.
Mode de vendange : Vendanges manuelles.
Densité pied/ha : 9 000
Superficie : 2 ha
Rendement : 45 hL/ha
% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi-carbonique en grappe entière avec un remontage par jour de 10 min, macération de 5 à 6 jours en cuves béton.
Elevage : 6 mois en cuve inox.
Temps de garde : 2 à 15 ans. Apogée : entre 2 et 4 ans.



DÉGUSTATION :

Œil - Rouge rubis avec des reflets violets brillants.
Nez - Notes de fruits rouges (fraise, cerise, framboise)
Bouche - Attaque souple et tendre avec une belle acidité finissant sur des tanins souples accompagnés de saveurs de fruits rouges frais.



ACCORD METS VIN :

Huitres, écrevisses, terrine de volaille, mâchon Beaujolais, toutes les viandes blanches et rouges, les Lyonnaises, gâteau de foie, saucisson brioché, tripes, mais aussi les poissons. Sans oublier les cuisines exotiques : antillaise et asiatique. Fromages de chèvre frais, Saint-Marcelin.

Service : 14 - 15 °C

www.chermette.fr