



FAMILLE
CHERMETTE



PIERRE-MARIE CHERMETTE

Beaujolais Blanc
CHARDONNAY
Collonges



Encore méconnu, le Beaujolais blanc peut étonner et épater vos amis. Ce Chardonnay est une rareté à découvrir. Tout en rondeur, riche et gras, il enveloppe délicatement les papilles. Il dégage une certaine complexité aromatique due aux 3 types de terroirs dont il est issu. Un chardonnay facile à placer au niveau du service : apéritif, entrées, poissons, viandes blanches, sur des fromages de chèvre... Il peut aussi révéler quelques surprises en prenant 3 ou 4 années.



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Chardonnay
Couleur : Blanc
Millésime : 2024
Âge des vignes : 30 ans
Terroir : 80 % sol argilo calcaire, 20 % sol argilo siliceux
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE 3. Taille Guyot
Mode de vendange : Vendanges manuelles
Densité pied/ha : 8 500
Superficie : 2.5 ha
Rendement : 55 hL/ha
Production de bouteilles : 15 000 Bouteilles
% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Pressurage directe, fermentation alcoolique lente (3 semaines) à 16°C en cuves inox avec des levures indigènes
Elevage : cuve inox et 10% en barriques d'acacia
Temps de garde : À découvrir tout de suite. Garde jusqu'à 4 ans



DÉGUSTATION :

Œil - brillante et limpide
Nez - arômes de fleurs blanches, aubépine, chèvrefeuille, acacia.
Bouche - tout en rondeur, riche, finale persistante. Arômes de pamplemousse, de pêche blanche ou de poire, parfois d'abricot et dans le temps des notes miellées



ACCORD METS VIN :

En apéritif, sur des entrées, des poissons, thon, saumon, viandes blanches, soufflé de volaille et des fromages

Service : 10 °C

www.chermette.fr

FAMILLE CHERMETTE SARL - 775 route du Vissoux - 69620 Saint Vérand- France - Tél.+33 (0)4 74 71 79 42 - info@chermette.fr
- Siret 342 548 823 00018 - RC Villefranche B 342 548 823 - APE 0121Z - N° Identification FR 060 342 548 823
SARL au capital de 37.500 €