



FAMILLE
CHERMETTE



Une cuvée de vignes centenaires, rare et atypique pour un Beaujolais. Elle est riche, puissante et élevée en barrique jusqu'en avril. Les notes subtiles de bois se marient aux arômes de fruits rouges et noirs très mûrs. La bouche est longue et suave... Une gourmandise.



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2023
Âge des vignes : Vieilles vignes de 100 à 120 ans
Terroir : Granites noirs
Mode de culture : Viticulture raisonnée, HVE 3. Taille Gobelet.
Mode de vendange : Vendanges manuelles
Densité pied/ha : 10 000
Superficie : 2 ha
Rendement : 40 hL/ha
Production de bouteilles : 7 000 bouteilles
% vol acquis : 13.5 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi carbonique en grappe entière avec deux remontages par jour, macération de 7 jours en cuves béton avec des levures indigènes.

Elevage : 6 mois 90 % cuves et 10 % en fûts de chêne de 1 à 5 ans.

Temps de garde : 10 ans - Apogée 3 à 5 ans.



DÉGUSTATION :

Œil - soutenue, nuances de fuchsia avec des reflets violet vif.

Nez - les notes subtiles de bois se marient au fruité pur et intense.

Bouche - concentrée, notes confites de fruits rouges et noirs, texture charnue et suave, grande longueur.



ACCORD METS VIN :

« Lyonnaiseries », andouillette, lapereau rôti, viandes rouges saignantes ou en sauce, gibiers à plumes, grives aux raisins, desserts au chocolat.

Service : 13-14 °C

PIERRE-MARIE CHERMETTE



Cœur de Vendanges
BEAUJOLAIS
Vignes centenaires

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 €