



FAMILLE
CHERMETTE



PIERRE-MARIE CHERMETTE



Fleurie

CRU DU BEAUJOLAIS
Les Garants

La parcelle des Garants est un des terroirs de granites nobles à Fleurie. Très bien exposée (sud-ouest) et vendangée à pleine maturité, la vigne produit une cuvée concentrée. Ainsi en bouche, la densité et la longueur laissent présager un bon potentiel de garde. Le fruité est intense, vif, « sèveux ». Une cuvée digne d'être la reine des Beaujolais !



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2023
Âge des vignes : 45 ans
Terroir : Granites roses riches en mica et en quartz.
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3.
Taille Gobelet.
Mode de vendange : Vendanges manuelles.
Densité pied/ha : 10 000
Superficie : 3,5 ha
Rendement : 40 hL/ha
Production de bouteilles : 7 000 Bouteilles
% vol acquis : 14 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec deux remontages deux fois par jour, macération de 10 à 12 jours en cuves béton avec des levures indigènes.
Elevage : 6 à 8 mois 90 % en foudres de chêne récents et 10 % en pièces neuves.
Temps de garde : 3 à 10 ans. Apogée : entre 3 et 6 ans.



DÉGUSTATION :

Œil - Robe soutenue : Carmin reflets pourpres
Nez - Assez intense et fin. Bouquet très floral avec des senteurs épicées.
Bouche - Ample et généreuse, au fruité intense, vif, dominante de cassis, groseille et notes légèrement vanillées, persistance en fin de bouche.



ACCORD METS VIN :

Toutes les viandes et toutes les volailles.

Service : 15 °C

www.chermette.fr

FAMILLE CHERMETTE SARL - 775 route du Vissoix - 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 €