



FAMILLE
CHERMETTE



Très représentative de l'appellation Fleurie, la reine des crus du Beaujolais, cette cuvée est empreinte du terroir de Poncié. Les tanins soyeux et les arômes floraux lui donnent une personnalité féminine, pleine de finesse et de suavité. C'est un vin de soif, au plaisir immédiat qui s'adapte à beaucoup de mets.



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2023
Âge des vignes : 40 ans
Terroir : Granites roses riches en mica et en quartz.
Exposition : Sud-Est
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3.
Taille Gobelet.
Mode de vendange : Vendanges manuelles.
Densité pied/ha : 10 000
Superficie : 4 ha
Rendement : 45 hL/ha
Production de bouteilles : 18 000 Bouteilles
% vol acquis : 13,5 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi carbonique en grappe entière avec deux remontages par jour, macération de 10 jours en cuves béton avec des levures indigènes.
Elevage : 6 à 8 mois en foudres de chêne anciens
Temps de garde : 3 à 8 ans. Apogée : entre 3 et 5 ans



DÉGUSTATION :

Œil - Aspect brillant, carmin nuance violette.
Nez - Fin et floral, rose fanée, pivoine, violette.
Bouche - Les tanins soyeux, souplesse, tendresse et élégance.
Bien parfumée. Arômes de fruits rouges, notes de grillé et de sous-bois ; la finale est souvent poivrée.



ACCORD METS VIN :

Cette cuvée se marie avec une large palette de mets. Parfait avec des viandes blanches délicates.

Service : 14 °C

PIERRE-MARIE CHERMETTE

Fleurie
CRU DU BEAUJOLAIS
Poncié



FAMILLE
CHERMETTE

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 €