



FAMILLE
CHERMETTE



PIERRE-MARIE CHERMETTE



Origine
BEAUJOLAIS
Vieilles Vignes

C'est le vin emblématique du domaine qui a souhaité faire revivre le Beaujolais d'antan dès 1986. Cette cuvée est élaborée dans la plus pure tradition Beaujolaise : elle fait ses Pâques dans les grands foudres de chêne, est collée aux blancs d'œuf, non chaptalisée, peu filtrée. Le fruité vif et intense est très proche du raisin. La concentration et la fraîcheur en bouche en font un Beaujolais de caractère.



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Millésime : 2023

Âge des vignes : Vieilles vignes de 60 à 90 ans

Terroir : Granites sombres

Mode de culture : Viticulture raisonnée, HVE 3. Taille cordon de Royat et Guyot

Mode de vendange : Vendanges manuelles

Densité pied/ha : 9 000

Superficie : 5ha

Rendement : 40 hL/ha

Production de bouteilles : 15 000 bouteilles

% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi-carbonique en grappe entière avec deux remontages par jour, macération de 6 jours en cuves béton avec des levures indigènes

Elevage : 4 à 6 mois en cuve inox

Temps de garde : À boire dans les 2 à 4 ans



DÉGUSTATION :

Œil - Robe rubis, brillante et limpide, aux reflets pourpres

Nez - Notes de petits fruits rouges sauvages, des notes florales et une pointe de poivre blanc

Bouche - Attaque tendre et charnue. L'évolution est soyeuse accompagnée de tanins fins



ACCORD METS VIN :

Idéal pour les cuisines exotiques : antillaise, asiatique par exemple, desserts et sorbets aux fruits. Recommandé durant les journées les plus chaudes de l'année !

Service : 15-16 °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 €