



PIERRE-MARIE CHERMETTE



FAMILLE
CHERMETTE

Saint-Amour
CRU DU BEAUJOLAIS
Les Champs-Grillés

Le Saint Amour est le plus septentrional des crus du Beaujolais, situé sur la commune de Saint Amour à 12 km au Sud de Macon. Du haut de ces 300 mètres d'altitude, il domine la vallée de la Saône et la Bresse. Le terroir des Champs-Grillés, sur le bas de l'appellation, d'une superficie de 3 hectares, est rare et précieux puisqu'il représente seulement 1% de l'AOC Saint Amour. Il a été créé en 1964. Très floral au nez. Un vin équilibré avec une belle matière et des arômes complexes de fruits rouges. Il est le vin de fête des amoureux pour la Saint-Valentin !



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Millésime : 2024

Âge des vignes : 65 ans

Terroir : Granites siliceux notamment de couleur rose avec des schistes friables.

Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3. Taille Gobelet.

Mode de vendange : Vendanges manuelles.

Densité pied/ha : 10 000

Superficie : 2 ha

Rendement : 50 hL/ha

Production de bouteilles : 10 000 Bouteilles

% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec deux remontages par jour en grappe entière, macération de 10 à 12 jours en cuves béton avec des levures indigènes.

Elevage : 5 mois en foudres de chêne anciens

Temps de garde : 3 à 8 ans. Apogée : entre 3 et 5 ans



DÉGUSTATION :

Œil - couleur rubis avec des reflets pourpres, aspect brillant.

Nez - arômes de fruits rouges divers ainsi que des parfums de fleurs telle que la violette.

Bouche - un vin pur et droit très équilibré autant en parfum qu'en tanins. Le granite schisteux lui donne une belle matière avec des tanins soyeux. Le fruit se révèle avec des notes abondantes de fruits rouges. La finale est persistante.



ACCORD METS VIN :

Cette cuvée se marie avec une large palette de mets. Parfait avec des viandes blanches délicates. Service : 14 °C

www.chermette.fr