



FAMILLE
CHERMETTE



Très original, le Beaujolais rosé peut aussi étonner et épater vos amis. Idéal pour la période estivale, les repas conviviaux en terrasses, les barbecues décontractés dans le jardin, les cuisines exotiques. A noter sa couleur étonnante : rose clair avec des notes fuchsia qui rappelle des pépins de grenade !



VIGNES & TERROIRS :

Cépage : Gamay
Couleur : Rosé
Millésime : 2024
Âge des vignes : 25 ans
Terroir : Argilo siliceux
Mode de culture : Intégrée, HVE 3, taille Guyot
Mode de vendange : Vendanges manuelles
Densité pied/ha : 10 000
Superficie : 1.7 ha
Rendement : 52 hL/ha
Production de bouteilles : 12 000 Bouteilles
% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Pressurage directe, fermentation alcoolique lente (3 semaines) à 16°C en cuves inox avec des levures indigènes.
Elevage : En cuve inox.
Temps de garde : À boire dans l'année.



DÉGUSTATION :

Œil - très belle couleur rose clair avec des notes fuchsia.
Nez - arômes légers de fleurs et de fruits.
Bouche - gouleyante et ronde, notes de fraise des bois, mûre, cerise acidulée, finale d'anis étoilé ou pépin de grenade.



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 : 10 °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 €