



FAMILLE
CHERMETTE



C'est le Beaujolais typique : fruité, frais, gouleyant, croquant avec un côté acidulé de fruits rouges frais : griottes, framboise, fraise. Vin convivial par excellence, il se boit entre amis de façon décontractée. Il se marie avec une grande variété de circonstances et de mets. Il est parfait pour les barbecues, mâchons...



VIGNES & TERROIRS :

Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Millésime : 2024

Âge des vignes : 30 – 40 ans

Terroir : Granites sombres

Mode de culture : Viticulture raisonnée, Taille Guyot

Mode de vendange : Vendanges manuelles

Densité pied/ha : 9 000

Superficie : 15 ha

Rendement : 40 hL/ha

Production de bouteilles : 70 000 Bouteilles

% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi-carbonique en grappe entière avec deux remontages par jour, macération de 5 jours en cuves béton avec des levures indigènes.

Elevage : 3 à 6 mois en cuves béton

Temps de garde : À boire dans les 2 ans



DÉGUSTATION :

Œil - rubis

Nez - petits fruits rouges acidulés et bonbon

Bouche - tendre, chair de cerises



ACCORD METS VIN :

Viandes blanches et rouges, volaille, poisson, œufs en meurette, mâchon Lyonnais, saucisson brioché, charcuteries, cuisine asiatique

Service : 12-14 °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 €