



Moulin-à-Vent « Générosité de Pierre-Marie »

En remerciement à Pierre-Marie Chermette, mon père, qui a beaucoup travaillé aux côtés de ma mère dans l'élaboration du vin et la culture de la vigne. Il est reconnu pour sa générosité envers les autres. Ce vin se caractérise par sa richesse, sa rondeur et sa fraîcheur de fruit. Né sur un terroir granitique riche en manganèse à Rocheqgrès, ce Moulin-à-Vent allie fraîcheur et structure. Velouté, il dévoile des arômes de fruits rouges et noirs, relevés par une belle minéralité et une finale persistante.



VIGNES & TERROIRS :

Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2021
Âge des vignes : 55 ans
Terroir : Granites divers avec manganèse
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3
Taille : Gobelet
Mode de vendange : Vendanges manuelles
Densité pied/ha : 9 000
Superficie : 2.50 ha
Rendement : 40 hL/ha
% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi-carbonique en grappe entière avec un remontage par jour de 10 min, macération de 7 à 9 jours en cuves béton
Elevage : 6 mois en foudre
Temps de garde : 2 à 15 ans. Apogée : entre 2 et 5 ans



DÉGUSTATION :

Œil - Rubis profond, robe soutenue avec des reflets pourpres
Nez - Frais, épicé et minéral avec des arômes de fruits rouges (groseille, fraise) puis des notes de fruits noirs (mûre et cassis)
Bouche - Charnue et fine. Un vin droit pur et équilibré avec une texture ronde et veloutée. La finale est longue et persistante avec une bonne complexité aromatique.



ACCORD METS VIN :

Terrines de gibiers, pâté de grive. Ce vin s'allie avec les viandes rouges, marinées ou en sauce mais aussi les gibiers (civet de biche ou de lièvre, sanglier, coq au vin). Les fromages (Epoisses, Munster).

Service : 14 - 15 °C

www.chermette.fr