

Pinot Noir « Trésor de Maurice »

Hommage à mon grand-père Maurice Chermette, né au Bois d'Oingt au lieu-dit Collonges d'où le nom de la parcelle. Il a exploité les vignes avec ma grand-mère en y mettant beaucoup de courage et de détermination. C'était un homme convivial et plein de vitalité à l'image de ce vin. Issu d'un terroir argilo-calcaire, cette cuvée révèle toute l'élégance du Pinot Noir. Ample et charmeur, il séduit par ses arômes intenses de fruits rouges et sa finesse.



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Pinot Noir
Couleur : Rouge
Millésime : 2023
Âge des vignes : 15 ans
Terroir : 100% sol argilo calcaire
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3
Taille : Guyot
Mode de vendange : Vendanges manuelles
Densité pied/ha : 8 000
Superficie : 0.36 ha
Rendement : 40 hL/ha
% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : 100% grappe entière, macération de 7 à 9 jours en cuves béton, un remontage par jour de 10 min
Elevage : 6 mois en cuve inox
Temps de garde : 2 à 10 ans. Apogée : entre 2 et 5 ans



DÉGUSTATION :

Œil - Robe brillante rouge rubis
Nez - Notes de framboises, de cerises et de fleurs séchées
Bouche - Ample avec un noyau fruité, des tanins fondus et un profil charmeur



ACCORD METS VIN :

Toutes les viandes blanches et rouges, belles pièces de bœuf, côte de bœuf, magret de canard, blanquette de veau, viandes mijotées comme le bœuf bourguignon ainsi que les desserts au chocolat noir.

Service : 14 - 15 °C

www.chermette.fr

