

Beaujolais Nouveau « Alliance »

Ce Beaujolais Nouveau est une explosion de fraîcheur, de fruit et de convivialité ! Gourmand et irrésistiblement charmeur, il s'invite à toutes les tables et sublime chaque instant festif. Issu de vignes plantées sur des granites sombres, il révèle toute la générosité du Gamay avec une bouche ronde, vive et élégante. Facile à apprécier, ce vin de partage séduit autant les amateurs que les néophytes. Le compagnon idéal des apéros, des repas entre amis, des soirées d'automne et des célébrations spontanées. À déguster sans modération dès le 3e jeudi de novembre pour un pur moment de plaisir !



VIGNES & TERROIRS :

Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2025
Âge des vignes : 25-45 ans
Terroir : Granites sombres
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE 3. Taille Cordon de Royat et Guyot
Mode de vendange : Vendanges manuelles
Densité pied/ha : 9 000
Superficie : 1.0 ha
Rendement : 45 hL/ha
% vol acquis : 12 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi-carbonique avec deux remontages par jour de 10 min, macération de 5 à 6 jours en cuves béton, avec le minimum de SO2
Elevage : 1 mois en cuve inox
Temps de garde : À boire dès le 3ème jeudi de novembre, consommation optimum : dans les 6 mois



DÉGUSTATION :

Œil – Robe rouge rubis intense
Nez – Frais et complexe. Fruits mûrs, sur des arômes de framboise et cassis
Bouche – Attaque riche avec des tanins soyeux, une belle maturité accompagnée de son joli bouquet de fruits avec des notes poivrées et une belle acidité, fin de bouche persistante avec une grande finesse



ACCORD METS VIN :

Avec de nombreux accords mets vins : viandes blanches et rouges, Mâchon, saucisson chaud, charcuteries, Lyonnaises, toutes les terrines (de porc, de volailles), poissons. Idées originales : avec des huitres vinaigrées. Service : 13-15°C

www.chermette.fr