



FAMILLE
CHERMETTE



Le Beaujolais Nouveau Origine provient des vieilles vignes du domaine sur Saint-Vérand. C'est une cuvée vineuse, une pure expression du Gamay au plus près du raisin, à la bouche ample et avec une finale persistante. Les arômes sont sur les fruits mûrs.

Un vin haut de gamme, ayant du caractère qui réconciliera les déçus du primeur. La complexité et la matière en bouche en font un vrai vin qui peut se bonifier durant l'hiver et se boire jusqu'à l'été.



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Millésime : 2025

Âge des vignes : Vieilles vignes de 60 à 90 ans

Terroir : Granites sombres

Mode de culture : Viticulture raisonnée, HVE 3

Taille : Cordon de Royat et Guyot

Mode de vendange : Vendanges manuelles

Densité pied/ha : 9 000

Superficie : 5ha

Rendement : 40 hL/ha

Production de bouteilles : 25 000 bouteilles

% vol acquis : 12 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi-carbonique en grappe entière avec deux remontages par jour, macération de 6 jours en cuves béton avec des levures indigènes

Elevage : 1 mois en cuve inox

Temps de garde : À boire dans l'année



DÉGUSTATION :

Œil - Robe intense aux reflets violine

Nez - Notes de fruits frais et de réglisse

Bouche - Solide, structurée, belle unité de texture sur la fraîcheur de fruit, juteuse et pleine d'énergie



ACCORD METS VIN :

Charcuterie et Lyonnaises, salade Lyonnaise, carpaccio de bœuf, quiche lorraine, tian de légumes, toutes les viandes blanches et rouges, tarte aux fruits rouges, moelleux au chocolat.

Service : 15-16 °C

PIERRE-MARIE CHERMETTE



Origine
BEAUJOLAIS
Vieilles Vignes

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 €