DOMAINE LES CAPRÉOLES

le Nouveau

BEAUJOLAIS VILLAGES

2026

DOMAINE
LES
CAPRÉOLES

le Nouveau

BEAUJOLAIS VILLAGES

2026

VINIFICATION

Macération carbonique. Fermentation menée avec les levures indigènes. Aucun intrant œnologique, à l'exception d'une petite dose de soufre ajoutée à la mise en bouteille.

SO_2 total : moins de 30 mg/L annoncés.

PROFIL

Un vin au profil très fruité, façon jus de raisin, avec presque aucun tanin. Souple, gourmand et terriblement facile à boire.

Degré alcoolique	**13 % vol.**

Un vin de plaisir… qui appelle vite le suivant !

FAMILLE CHERMETTE

Cette cuvée exprime le caractère même du Beaujolais nouveau tout en restant dans le naturel et l'expression subtile des arômes. Ce vin franc, souple, gouleyant, développe le fruité et la fraîcheur des petits fruits rouges frais. Un vin charmeur, un éclair de gaîté au mois de novembre ! "Classique et friand, l'esprit bien Beaujolais."



VIGNES & TERROIRS :

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2026
Âge des vignes : 25-45 ans
Terroir : Granites sombres
Mode de culture : Viticulture raisonnée
Taille : Cordon de Royat et Guyot
Mode de vendange : Vendanges manuelles
Densité pied/ha : 9 000
Superficie : 10 ha
Rendement : 35 hL/ha
Production de bouteilles : 65 000 Bouteilles
% vol acquis : 13 %

ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi-carbonique en grappe entière avec un remontage par jour pendant 5 minutes, macération à température 20-24 °C de 5 jours en cuves béton avec des levures indigènes
Elevage : 1 mois en cuves inox
Temps de garde : A boire dès le 3ème jeudi de novembre, consommation optimum : dans les 6 mois

DÉGUSTATION :

Œil – Robe colorée, soutenue, rubis
Nez – Fin et frais, sur des notes de cerise et de myrtille
Bouche - Franche, pleine avec une bonne dynamique, des tanins souples et une belle allonge. La finale est fraiche et salivante.

ACCORD METS VIN :

Nous retrouvons une très grande palette d'accords mets vins : mâchon Beaujolais, charcuteries, Lyonnaiseries, tablier de sapeur, saucisson chaud, toutes les terrines, viandes blanches et rouges. Idées originales : avec des huitres vinaigrées ou une tarte sablée au vin nappée de gelée de groseille.

Température de service : 15-16°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€