



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 :

Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2023
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 : 12 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi-carbonique en grappe entière avec deux remontages par jour, macération de 5 jours en cuves béton avec des levures indigènes
Elevage : 1 mois en cuves inox
Temps de garde : A boire dès le 3^{ème} jeudi de novembre, consommation optimum : dans les 6 mois



DÉGUSTATION :

Œil – Robe colorée, soutenue, rubis
Nez – Nez intense à dominante florale, note de violette, petits fruits rouges acidulés
Bouche – juteuse, gouleyante et charnue. Arômes dominants de petits fruits frais, mûre, groseille. Des tanins de peau. Belle persistance.



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 huîtres vinaigrées ou une tarte sablée au vin nappée de gelée de groseille.

Température de service : 15-16°C

www.chermette.fr