

FLEURIE

« PONCIE » 2023

Domaines Chermette



Situation : Le slogan du domaine, "L'art de faire le vin au plus près du raisin", reflète parfaitement la gamme de l'artisan-vigneron qu'est Pierre-Marie Chermette, aujourd'hui rejoint par son fils Jean-Étienne. L'homme a commencé son métier sur les 10 hectares de ses parents, dans le sud du Beaujolais, avant d'acquérir quelques parcelles dans les crus Fleurie, Moulin-à-Vent, et Brouilly. Les vins tournent autour d'un noyau de fruit patiné

qui charme tout en respectant l'identité des terroirs.

Encépagement : Gamay 100 %

Terroir : Granites roses riches en mica et en quartz

Température de Service : 14 à 16°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2030

Observations : Une vinification Beaujolaise traditionnelle en semi carbonique en grappe entière. Par la suite un élevage de 6 à 8 mois en foudres de chêne. Ce Beaujolais Fleurie a un nez sur la finesse, un profil floral, rose fanée, pivoine et violette. La bouche quant à elle, est harmonieuse, des tanins soyeux, souples tendre et élégant. Un style parfumé avec des arômes de fruits rouges, notes de grillé et de sous-bois. La finale est fraîche, avec une belle persistance et légèrement marqué sur des touches poivrées.

Quelques accords : Planches de charcuterie, Viandes blanches, Viandes rouges grillées et rôties, Plats épicés, Fromages...

