

☛ [Tous les vins du Domaines CHERMETTE](#)

Les Beaujolais

Beaujolais *Les Griottes*

C'est le Beaujolais typique : fruité, frais, gouleyant, croquant avec un côté acidulé de fruits rouges frais : griottes, framboise, fraise. Vin convivial par excellence, il se boit entre amis de façon décontractée. Il se marie avec une grande variété de circonstances et de mets. Il est parfait pour les barbecues, mâchons...

Personnalité de la cuvée

Issue des plus jeunes vignes du domaine, cette cuvée développe la fraîcheur des fruits rouges. Elle s'appelle les Griottes car le bas des vignes est bordé de nombreux cerisiers, merisiers et griottiers. Elle est particulièrement adaptée aux moments de convivialité entre amis.

De la vigne au verre

Cépage : Gamay 10 hectares sur un sol de granites sombres à Saint Vérand exposition sud ouest plus achat de raisins sur terrain argilo calcaire Culture raisonnée, vendanges manuelles, taille cordon de Royat et Guyot Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi-carbonique avec deux remontages par jour, macération de 5 jours en cuves béton, avec le minimum de SO₂. Elevage : 3 à 6 mois en cuves béton

Service

À boire dans les 2 ans.

Température de service : 12-14 °C.

Accords mets et vins

viandes blanches et rouges, volailles, poisson, œufs en meurette, « Lyonnaiseries », saucisson brioché, charcuteries.

Notes de dégustation

Robe - rubis.

Nez - petits fruits rouges acidulés et bonbon.

Bouche - tendre, chair de cerises.

Notes

JamesSucling - Millésime 2016 : 91/100

Bettane & Desseauve - Millésime 2016 : 14,5/20

RVF - Millésime 2016 : 14/20

JamesSucling - Millésime 2015 : 91/100

Gilbert & Gaillard - Millésime 2015 : 86/100

Guide Parker - Millésime 2015 : 86/100



agrandir l'étiquette du Beaujolais Les Griottes