



Les Crus du Beaujolais

FLEURIE

Les Garants

Certification HVE.

La parcelle des Garants est un des terroirs de granites nobles à Fleurie. Très bien exposée (sud-ouest) et vendangée à pleine maturité, la vigne produit une cuvée solaire. Ainsi la densité et la longueur en bouche laissent présager un bon potentiel de garde. Le fruité est intense, vif, « sèveux ». Une cuvée digne d'être la reine des Beaujolais !

Personnalité de la cuvée

Cette cuvée devrait réconforter tous les déçus du Beaujolais. Elle montre qu'il existe de grands terroirs dans les crus, tel celui des Garants qui était d'ailleurs autrefois classé en appellation Moulin à Vent. C'est un Fleurie très complet qui allie la finesse et l'élégance à la concentration et la profondeur. Il peut se boire sur le fruit mais il réserve de belles surprises en prenant quelques années.

De la vigne au verre

Cépage : Gamay - taille gobelet - 10000 pieds/hectare 2.7 hectares d'une parcelle nommée Les Garants à Fleurie sur un sol de granites roses riches en mica et en quartz, exposition sud-ouest.

Culture raisonnée, taille gobelet, vendanges manuelles à pleine maturité.

Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec deux remontages par jour, macération de 10 à 12 jours en cuves béton, pas de chaptalisation ni levurage, minimum de sulfite.

Accords mets et vins

Toutes les viandes et toutes les volailles, petit gibier à plume.



Robe.

soutenue, carmin reflets pourpres.



Nez.

Assez intense et fin. Bouquet très floral (roses, iris) avec des senteurs épicées.



Bouche.

Ample et généreuse, au fruité intense, vif, dominante de cassis, groseille et note légèrement vanillée, tanins enveloppants et veloutés, persistance en fin de bouche.



Elevage.

6 à 8 mois en foudres de chêne récents pour 90 % et 10 % en pièces neuves.



Temps de garde.

3 à 10 ans. Apogée : entre 3 et 6 ans.



Température de service.

15 °C



Famille Chermette
Martine, Pierre-Marie & Jean-Étienne

Famille Chermette - 775 route du Vissoux - 69620 Saint-Vérand - France
Téléphone : +33 (0)4 74 71 79 42 - E-mail : info@chermette.fr

RÉCOMPENSES / NOTES