



PIERRE-MARIE CHERMETTE BEAUJOLAIS ORIGINE



Cépages :

- Gamay 100%



Vinification :

Cuves béton puis passage en
barrique pendant 11-12 mois.



Terroir :

Argilo calcaire



Dégustation :

Robe : Rouge carmin.

Nez : Intenses petits fruits
rouges mûrs, fraise et
framboise écrasées.

Bouche : Pureté du fruit,
fraîcheur et finesse.

C'est le vin emblématique du
domaine qui a souhaité faire
revivre le Beaujolais d'antan dès
1986.

La concentration et la fraîcheur
en bouche en font un Beaujolais
de caractère



Accords mets /vin :

Risotto au potiron et au lard,
charcuteries, terrines de porc, de
lapin, de volaille, mousse de volaille,
escargots, saucisson chaud,
grillades, foie de veau poêlé, hachis
Parmentier, viandes blanches et
rouges, côte de bœuf grillée,
viandes en sauce, andouillettes,
lapin, volailles, camembert,
desserts au chocolat.