

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Origine, Vieilles Vignes

Beaujolais AOC

Domaines Chermette

Région : Beaujolais, France.

Appellation : Beaujolais AOC.

Domaine : Domaines Chermette.

Cépages : 100% Gamay

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : rubis sombre avec des reflets roses.

Nez : friand, agréable, aux arômes de framboises et de cerises.

Bouche : pleine, se développe en rondeur, soutenue par un fruit gourmand et flatteur; charpente légère et fine, alcool modéré et bien intégré. Finale sur les baies rouges, l'amande et les notes florales.

Conclusion : un Beaujolais friand et gourmand !

Service : servir à 14°C sur les entrées, la charcuterie, la viande blanche.

Cette cuvée, issue de vieilles vignes sur des sols de granits sombres, a été créée en 1986 sous l'impulsion d'un chef étoilé qui souhaitait, à l'opposé des Beaujolais de l'époque au goût de banane, une cuvée très nature. Ce vin a fait école et a introduit le style de vinification du domaine, voilà pourquoi le jeune Jean-Etienne Chermette l'a rebaptisée Origine en 2018. Ce Beaujolais de caractère offre un fruité vif et intense, et un palais gourmand, avec concentration et fraîcheur !

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91326 75 2023 **Prix membre** : 14.85

Prix catalogue : 16.50