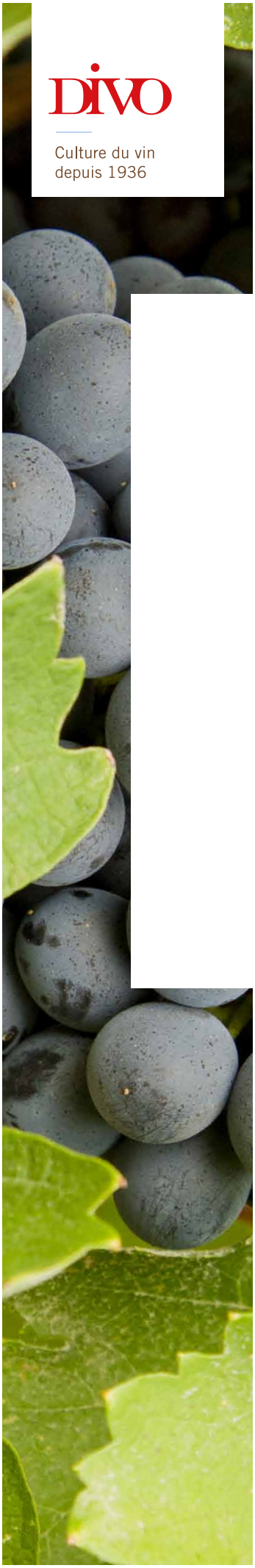

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Moulin à Vent AOC, Les Trois Roches

Domaines Chermette

Région : Beaujolais, France.
Appellation : Moulin à Vent AOC.
Domaine : Domaines Chermette.
Cépages : 100% Gamay
Millésime : 2021
À déguster jusqu'en : 2031

Distinctions : Wine Advocate: 93/100

Robe : cerise avec des reflets rubis, brillant.
Nez : fruité bien expressif sur des notes de framboise, de cannelle, cerise et rose.
Bouche : l'attaque est en volume, soutenue par des tanins fins; une élégante fraîcheur équilibre la charpente veloutée. La fin de bouche s'exprime avec des fruits et des épices.
Conclusion : un Moulin-à-Vent de fruits et de volume. Belle finesse de texture!
Service : A servir à 17°C avec un rôti de porc aux champignons, un saucisson chaud, une tarte aux légumes.

Les Domaines Chermette (anciennement Domaine du Vissoux) sont une exploitation viticole familiale située à Saint-Vérand, au sud du Beaujolais. Martine, Pierre-Marie et Jean-Etienne Chermette, précurseurs de la culture raisonnée en Beaujolais (certifiés Terra Vitis), produisent des vins de terroir dans les appellations Beaujolais, Brouilly, Fleurie, Moulin-à-Vent, Saint-Amour et Crémant de Bourgogne.

Notes du producteur:
""On a coutume de dire que le Moulin à Vent est le roi des Beaujolais. C'est le cru qui a le plus long potentiel de garde et qui se rapproche le plus de ses voisins Bourguignons. Lorsqu'il prend quelques années, on dit qu'il «pinote». L'assemblage des trois parcelles de cette cuvée en font un vin complet et équilibré : Rochegrès apporte la finesse, Roche Noire la vivacité et le fruit, la Rochelle la puissance.""

Teneur en alcool : 13%
Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl
Réf. : 91250 75 2021 **Prix membre :** 22.10
Prix catalogue : 24.50