DIVO

Culture du vin
depuis 1936

# Coeur de Vendanges, Vignes Centenaires

## Beaujolais AOC
## Domaines Chermette

**Région :** Beaujolais, France.

**Appellation :** Beaujolais AOC.

**Domaine :** Domaines Chermette.

**Cépages :** 100% Gamay

**Millésime :** 2023

**À déguster jusqu'en :** 2028

**Robe** : pourpre clair et brillant.

**Nez** : parfumé, sur la cerise noire, le coulis de myrtille, violette et rose séchée, réglisse fraîche, poivre noir, fumée.

**Bouche** : souple, juteuse, avec des tannins fins et une belle acidité, profondément fruitée sur des notes de cerise noire, légèrement confite, de fraise et groseille, de poivre noir, de rose. Persistant et pur, avec un final sur la cerise amère.

**Conclusion** : un grand Beaujolais de terroir issu de vignes plus que centenaires !

**Service** : servir à 13°C. Terrines, tomates farcies, saucisses grillées.

La cuvée Coeur de Vendanges, élevée en pièces (228 litres, contre 225 pour la barrique bordelaise), est la plus puissante et riche du domaine. Issue de deux hectares de vignes centenaires sur les sols granitiques de Saint Vérand et Vaux en Beaujolais, cette cuvée rare fait le bonheur des amateurs de grands beaujolais de terroir. Elle a été baptisée Coeur de Vendanges dans les années 1990 par Jean-François Abert, journaliste gastronomique à Lyon.

**Teneur en alcool :** 13%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 91251 75 2023 **Prix membre :** 13.50

**Prix catalogue :** 15.00