

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Collonges - Chardonnay

Beaujolais AOC

Domaines Chermette

**Région :** Beaujolais, France.

**Appellation :** Beaujolais AOC.

**Domaine :** Domaines Chermette.

**Cépages :** 100% Chardonnay

**Millésime :** 2024

**À déguster jusqu'en :** 2028

**Distinctions :** Bettane et desseauve : médaille d'or,  
Prix Plaisir

**Robe :** Brillante et limpide.

**Nez :** Arômes de fleurs blanches : aubépine,  
chèvrefeuille, acacia. Fleur d'amande.

**Bouche :** Tout en rondeur, matière riche et  
voluptueuse, finale persistante. Arômes pouvant varier  
: pamplemousse, pêche blanche ou poire, parfois  
abricot et en vieillissant des notes miellées.

**Conclusion :** Chardonnay du Beaujolais : richesse et  
singularité

**Service :** À servir autour de 10°C, en apéritif seul ou  
en kir avec la crème de cassis du domaine des  
chermette. Il accompagnera également très bien des  
entrées comme un taboulé, des poissons, des viandes  
blanches ou encore des fromages de chèvre.

**Teneur en alcool :** 13%

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

**Réf. :** 91253 75 2024 **Prix membre :** 15.90

**Prix catalogue :** 17.70