

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Les Champs-Grillés

Saint Amour AOC

Domaines Chermette

Région : Beaujolais, France.

Appellation : Saint-Amour.

Domaine : Domaines Chermette.

Cépages : 100% Gamay

Millésime : 2024

À déguster jusqu'en : 2034

Robe : pourpre brillant.

Nez : arômes attirants, frais et complexes de cerise rouge, de framboise et de mûre, de réglisse fraîche et de violette.

Bouche : l'attaque est fine, élégante et juteuse. Ce Saint-Amour est déjà très expressif avec ses tannins soyeux et sa matière croquante, sur des saveurs de fruits rouges, de noyau de cerise, et de belles notes florales dans une finale persistante et parfaitement équilibrée.

Conclusion : un Beaujolais d'un grand terroir, exprimé avec beaucoup de talent !

Service : servir à 15°C. Saucisson brioché, volaille rôtie, moussaka.

Notes du producteur :

Le Saint Amour est le plus septentrional des crus du Beaujolais, situé sur la commune de Saint Amour à 12 km au Sud de Macon. Du haut de ces 300 mètres d'altitude, il domine la vallée de la Saône et la Bresse. Le terroir des Champs-Grillés, d'une superficie de 3 hectares, est rare et précieux puisqu'il représente seulement 1% de l'appellation Saint Amour. Il a été créé en 1964.

Cépage : Gamay - taille Gobelet - 10 000 pieds/hectare - Parcelle de 1.5 hectare ""Les Champs Grillés"" sur un sol de granites roses avec des schistes friables proches des sols de Moulin-à-Vent. La moyenne d'âge des vignes est de 60 ans. Exposition sud est. Culture raisonnée, vendanges manuelles à pleine maturité.

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec deux remontages par jour, macération de 10 à 12 jours en cuves béton, pas de chaptalisation, minimum de SO2. Elevage en foudres de 5 à 8 mois.

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91324 75 2024 **Prix membre** : 22.80

Prix catalogue : 25.30