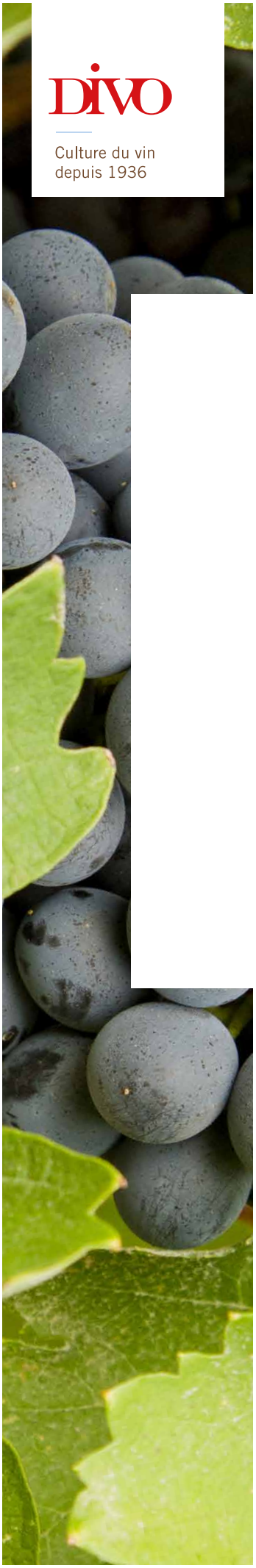

DIVO

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 : 2022

À déguster jusqu'en : 2027

Distinctions : Wine Enthusiast : 90/100
James Suckling : 90/100
View From the Cellar : 93/100

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 15-16°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 !
Vinification : 4 à 6 mois en foudres de chêne anciens permettant une oxygénation ménagée du vin.

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91326 75 2022 **Prix membre :** 14.70

Prix catalogue : 16.30