

# 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 :** 2023

**À déguster jusqu'en :** 2028

**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 12-14°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 : Beaujolaise traditionnelle semi-carbonique avec deux remontages par jour, macération de 6 jours en cuves béton et inox, pas de levurage ni de chaptalisation, minimum de SO<sub>2</sub>. Elevage de 4 à 6 mois en foudres de chêne anciens permettant une oxygénation ménagée du vin.

**Teneur en alcool :** 13%

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

**Réf. :** 91326 75 2023    **Prix membre :** 14.85

**Prix catalogue :** 16.50