

**PIERRE-MARIE CHERMETTE**


Pierre-Marie et Marine Chermette  
 Domaine du Vissoux  
 Tél. 04 74 71 73 42  
 Fax. 04 74 71 84 26  
 e-mail: domaineduvissoux@chermette.fr  
 www.chermette.fr



♥♥♥♥ Pierre-Marie Chermette reprend le domaine familial en 1982. Dès son installation, il décide de vendre son vin en bouteille. Contrairement au terrain majoritairement argilo-calcaire de la région sud du Beaujolais, le sol du Domaine du Vissoux est granitique. Cette particularité contribue à donner plus de structure aux vins.

Typé, charnu, puissant au nez comme en bouche, leur **Moulin-à-Vent Les Trois Roches 2013** est issu d'une vinification beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec délestage, macération de 10 à 12 jours en cuves, pas de levurage, pas de chaptalisation, élevage pour moitié en foudres et moitié en pièces de 1 à 5 ans... Cela explique donc ce vin, de couleur profonde, au nez puissant et persistant de framboise et de cerise noire, un vin harmonieux qui bénéficie d'un excellent potentiel de garde, à déboucher sur une cuisine épicée.

Goûtez le **Beaujolais Les Griottes 2013**, une cuvée issue des plus jeunes vignes du domaine, au nez marqué de groseille mûre, souple et franc, très agréable sur des charcuteries du pays, le **Beaujolais blanc**, issu de trois terroirs, qui donnent au *Chardonnay* un caractère complet et beaucoup de complexité aromatique. Le **Brouilly Rouge 2011** dégage des arômes de fruits macérés et d'épices, un vin de belle teinte grenat, dense au nez comme en bouche, alliant finesse et charpente, aux tanins bien soyeux et très équilibrés.



**GUIDE**  
**DUSSERT-GERBER**  
 des  
**VINS**  
**2015**