

Jacky GAUTHIER

DOMAINE DE COLETTE

TEL : 04.74.69.25.73 – PORT : 06.08.89.07.91

e-mail : domainedecolette@wanadoo.fr

FICHE TECHNIQUE

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Cépage : Gamay noir à jus blanc

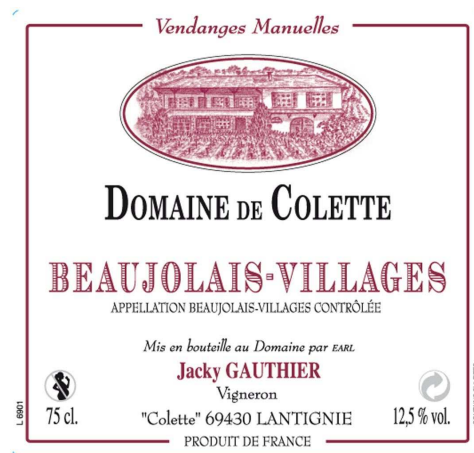
Sol : Granitique (granit rose)

Exposition : Sud – Sud-Est

Age moyen des Vignes : 40 ans

Conservation : de 2 à 4 ans

Vendanges manuelles



Après un **tri sélectif** de la vendange à l'encuvage **sur table de tri**, les raisins sont encuvés entiers (sans égrappage ni foulage).

Ils sont vinifiés dans la tradition Beaujolaise, où **l'intégralité des raisins** est respectée tout au long de la cuvaison qui dure de 7 à 8 jours.

Ainsi nous obtenons un Beaujolais-Villages d'une couleur rubis qui possède d'agréables **arômes de fruits rouges** (framboises, groseilles, fraises). Les **tanins** sont **fondus et souples**.

Servir à 12° ou 13° ce Beaujolais-Villages accompagnera à merveille :

- Les mâchons
- Les soirées barbecue
- Les fromages régionaux (chèvre).

EARL Jacky GAUTHIER « Colette » 69430 LANTIGNIE France

SIRET : 397 713 363 00018 TVA : FR 40 397 713 363 ACCISE : FR094537E0073