

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 « COTEAUX DE COLETTE »

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Sol : Granitique (granit rose)

Exposition : Sud – Sud-Est

Age moyen des Vignes : 45 ans

Conservation : de 3 à 6 ans

Vendanges manuelles



Tri sélectif de la vendange à l'encuvage **sur table de tri**, après une vendange en vert si nécessaire.

Ce Beaujolais-Villages est issu de raisins provenant de **vieilles vignes** plantées sur le lieu-dit de « Colette ».

Bénéficiant d'une exposition Sud, Sud-Est en coteaux où la pente moyenne atteint 20%. Le sol bien drainé nous permet d'obtenir des **raisins avec de petites baies** (millerandage naturel) et d'un très bon état sanitaire naturel ; Ainsi, nous pouvons pratiquer une **cuvaïson longue** (9 à 10 jours) en grappes entières pour extraire des **tanins souples et soyeux** tout en conservant un **bon fruité** grâce à un contrôle rigoureux des températures.

Possédant des arômes de petits fruits dans sa jeunesse, ce vin évoluera au fil du temps sur des arômes de fruits bien murs, confiturés.

Ce Beaujolais-Villages accompagnera :

- Les plateaux de charcuteries
- Les viandes rouges
- Les fromages régionaux (chèvre)

A consommer entre 13° et 14°

EARL Jacky GAUTHIER « Colette » 69430 LANTIGNIE France

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