

Jacky GAUTHIER

DOMAINE DE COLETTE

TEL : 04.74.69.25.73 – PORT : 06.08.89.07.91

e-mail : domainedecolette@wanadoo.fr

FICHE TECHNIQUE

MORGON « Charme de Colette »

Cépage : Gamay noir à jus blanc

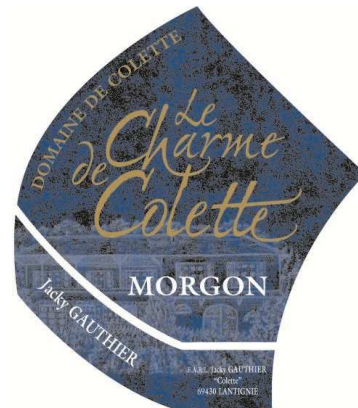
Sol : Schiste – Moraine glaciaire

Exposition : Sud

Age de la Vigne : 80 ans

Conservation : de 7 à 10 ans

Vendanges manuelles



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

Ce vin est issu d'une seule parcelle ; Coteau exposé au Sud sur des schistes. Les raisins sont vinifiés dans la tradition Beaujolaise en respectant leur **intégralité du début à la fin de la vinification** ; **Encuvage par gravité, décuve avec tapis, pressurage pneumatique**. Elevage en cuves ciment avant la mise en bouteilles.

Cette cuvée présente une note minérale, avant d'évoluer sur des arômes de fruits rouges bien murs.

Caractéristique du terroir des Charmes, **cette bouteille** atteindra son apogée après 4 à 5 ans de garde.

Ce Morgon accompagnera à merveille

- Le coq au vin
- Les gibiers
- Les fromages affinés

EARL Jacky GAUTHIER « Colette » 69430 LANTIGNIE France

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