

Jacky GAUTHIER

DOMAINE DE COLETTE

TEL : 04.74.69.25.73 – PORT : 06.08.89.07.91

e-mail : domainedecolette@wanadoo.fr

FICHE TECHNIQUE

MOULIN A VENT

« Vieilles Vignes »

Cépage : Gamay noir à jus blanc

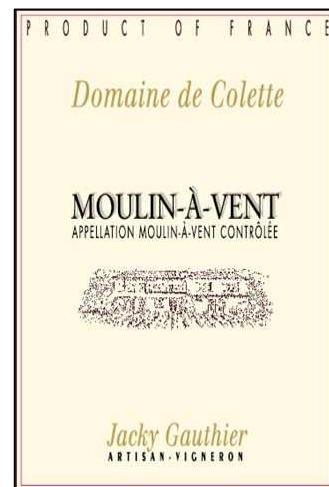
Sol : Granit riche en manganèse

Exposition : Sud – Sud-Est

Age moyen des Vignes : 70 ans

Conservation : de 5 à 10 ans

Vendanges manuelles



Tri sélectif de la vendange **sur table de tri.**

Après un égrappage partiel de la vendange (environ 70% des raisins sont égrappés), nous pratiquons une cuvaison de 15 jours afin d'extraire le maximum de tanins fins.

Après un pressurage pneumatique, le vin est élevé en cuve pendant 9 mois.

Vin rubis, charpenté, possédant des tanins soyeux, il développe des arômes d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs. Il doit ses qualités à son sol granitique, riche en manganèse.

Il accompagnera avec élégance :

- un pavé de bœuf
- les gibiers
- les fromages affinés

Seigneur du Beaujolais, ce Moulin à Vent est à servir à 14°

EARL Jacky GAUTHIER « Colette » 69430 LANTIGNIE France

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