

Jacky GAUTHIER

DOMAINE DE COLETTE

TEL : 04.74.69.25.73 – PORT : 06.08.89.07.91

e-mail : domainedecolette@wanadoo.fr

FICHE TECHNIQUE

REGNIE

Cépage : Gamay noir à jus blanc

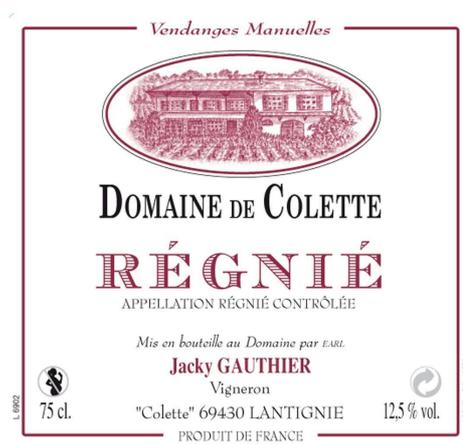
Sol : Granit Rose

Exposition : Sud – Sud-Est

Age moyen des Vignes : 40 ans

Conservation : Environ 5 ans

Vendanges manuelles



Tri sélectif de la vendange à l'encuvage **sur table de tri**, après avoir fait une vendange en vert aux mois de Juillet et Août.

Issus de vignes en coteaux, exposées au Sud, les raisins sont vinifiés dans la plus pure tradition Beaujolaise en respectant **l'intégralité des raisins du début à la fin de la vinification** ; **Encuvage par gravité** ; **Décuvage après 8 à 9 jours de cuvaison avec un tapis, puis pressurage pneumatique. Contrôle des températures.**

Ainsi, nous obtenons un **vin aromatique**, d'une **couleur rubis** soutenue, possédant des **tanins souples et soyeux**.

Après un élevage de 6 mois en cuve, nous effectuons la mise en bouteilles en respectant l'intégralité du vin (pas de collage).

Caractéristique du terroir de Régnié, **cette cuvée** peut être **consommée dès sa jeunesse** pour apprécier ses parfums de fruits rouges. Après 4 à 5 ans de cave, les parfums évoluent sur des notes confiturées voir de cuir.

Ce Régnié accompagnera à merveille

- Les plateaux de charcuterie
- Les viandes blanches natures ou à la crème
- Certains poissons (type filet de rouget)
- Les fromages

A consommer entre 13° et 14°

EARL Jacky GAUTHIER « Colette » 69430 LANTIGNIE France