

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 Vieilles Vignes

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Sol : Granit Rose

Exposition : Sud – Sud-Est

Age moyen des Vignes : 55 ans

Conservation : de 5 à 7 ans

Vendanges manuelles



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

Issus des plus Vieilles Vignes du Domaine avec notamment une parcelle âgée de plus de 80 ans, les **raisins** sont vinifiés dans la plus pure tradition Beaujolaise en respectant leur **intégralité du début à la fin de la vinification** ; **Encuvage par gravité, décuvage avec tapis, pressurage pneumatique**. Elevage en cuves ciment avant la mise en bouteilles.

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

Caractéristique du terroir de Régnie, **cette cuvée** Vieilles Vignes 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. Pour apprécier pleinement cette cuvée après plusieurs années de garde, nous conseillons un carafage 15 minutes avant le service.

Ce vin atteint son apogée au bout de 3 à 4 années.

Ce Régnie accompagnera à merveille

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

EARL Jacky GAUTHIER « Colette » 69430 LANTIGNIE France