

DOMAINE DE COLETTE



BEAUJOLAIS-VILLAGES « COTEAUX DE COLETTE »



Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : granitique (granit rose)



Exposition : Sud – Sud-Est
Coteaux en pente d'environ 20%



Age moyen des Vignes : 60 ans
Lieu-dit : « Colette »
Vendanges : manuelles



Tri sélectif de la vendange sur table de tri après une vendange en vert si nécessaire.
Cuvaison : longue (9 à 10 jours) en grappes entières pour obtenir des tannins souples et soyeux tout en conservant un bon fruité grâce à un contrôle rigoureux des températures.
Elevage : 6 mois en cuve béton



Arômes : petits fruits dans sa jeunesse
Evolution : sur des arômes de fruits bien mûrs, confiturés
Conservation : de 3 à 6 ans



Accords mets et vins :

Canard colvert
Pigeon

Température de service : à consommer entre 13° et 14°C



EARL Jacky GAUTHIER - 4245 Rte St Joseph - 69430 LANTIGNIE France

Tel : 04.74.69.25.73 – Jacky : 06.08.89.07.91 – Pierre-Alexandre : 06.76.25.80.94

www.domainedecolette.com e-mail : domainedecolette@wanadoo.fr

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