

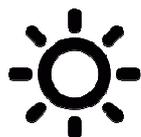
DOMAINE DE COLETTE



MOULIN A VENT « LE MONT »



Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : granitique riche en manganèse



Exposition : Sud – Sud-Est



Age moyen des Vignes : 70 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 à 18 jours** afin d'extraire le maximum de tanins fins.
Après un pressurage pneumatique, le vin est élevé en cuve pendant 10 mois.



Dégustation : 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

Conservation : de 5 à 10 ans



Accords mets et vins :
Côtelettes de chevreuil aux aïelles, porto et gingembre

Température de service : à consommer à 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