

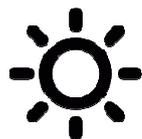
# DOMAINE DE COLETTE



## REGNIE « COTEAUX DE VALLIERE »



**Cépage** : Gamay noir à jus blanc  
**Sol** : granit rose, sol caillouteux  
**Rendement** : 35 à 40 HL/hectare



**Exposition** : Sud



**Age moyen des Vignes** : 70 ans  
**Vendanges** : manuelles



**Tri sélectif** de la vendange sur table de tri puis vinification en grappes entières, avec contrôle des températures. Nous respectons une **cuvaision de 10 jours**. Respect des grappes tout au long de la vinification, puis pressurage pneumatique. Elevage du vin en cuve ciment pendant 10 mois avant la mise en bouteilles. suivant les caractéristiques du millésime. Vallière est une parcelle qui a la particularité de produire des raisins avec des petites baies (millerandées), qui donnent un vin avec des tanins soyeux, concentrés.



**Conservation** : de 7 à 10 ans



### Accords mets et vins :

Paupiettes avec poêlée d'épinards  
Côte de veau grillée au barbecue  
Artichauts  
Salsifis  
Ail noir  
Chou-fleur rôti  
Turbo  
Coquelet aux figues fraîches



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](http://www.domainedecolette.com) e-mail : [domainedecolette@wanadoo.fr](mailto:domainedecolette@wanadoo.fr)

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