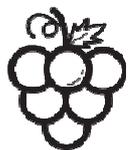


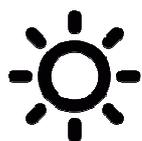
# DOMAINE DE COLETTE



## BEAUJOLAIS-VILLAGES « TRADITION »



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



**Exposition** : Sud – Sud-Est



**Age moyen des Vignes** : 45 ans  
**Vendanges** : manuelles



**Tri sélectif** de la vendange sur table de tri, les raisins sont encuvés entiers (sans égrappage ni foulage).

Ils sont donc vinifiés dans la tradition Beaujolaise,

**Cuvaison** : 7 à 8 jours en grappes entières.

Ainsi nous obtenons un Beaujolais-Villages d'une couleur rubis.

Les tanins sont fondus et souples.

**Elevage** : cuve béton pendant 6 mois



**Arômes** : de fruits rouges (framboises, groseilles, fraises)

Ce vin fruité sera apprécié à tout instant de la journée

**Conservation** : de 2 à 4 ans



**Accords mets et vins** :

Huîtres

Bœuf

Grillades de porc

Fromages frais

**Température de service** : à consommer entre 12° et 13°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](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