DOMAINE DE COLETTE

« BEAUJOLAIS LANTIGNIE »

Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : granitique

Exposition : Sud – Sud-Est

Age moyen des Vignes : 50 ans
Vendanges : manuelles

Tri sélectif de la vendange sur table de tri.
Vinification Beaujolaise en grappes entières, **sans soufre**, levure indigène.
Cuvaison de 6 à 7 jours à 20-25°, peu d'extraction
afin d'obtenir un maximum d'arômes fruités.
Pressurage pneumatique.
Cette cuvée est **non filtrée et non sulfitée** avant la mise en bouteilles, pour conserver la fraicheur et retrouver les Beaujolais d'antan.
Vin fluide, léger et gouleyant.
Elevage : cuve béton pendant 6 mois

Conservation : 3 ans
Accords mets et vins :
Wok de légumes
Légumes à la plancha
Température de service : à consommer à 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 e-mail : domainedecolette@wanadoo.fr
SIRET : 397 713 363 00018 TVA : FR 40 397 713 363 ACCISE : FR094537E0073