

DOMAINE DE COLETTE



BEAUJOLAIS-VILLAGES ROSE



Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : granitique



Vendanges : manuelles



Tri sélectif de la vendange sur table de tri.
Les raisins sont pressés directement.
Le jus est débourbé à froid, puis fermenté à basse température afin d'obtenir un maximum d'arômes et de fraîcheur.
Ainsi nous obtenons un Beaujolais-Villages Rosé d'une couleur rose clair



Arômes : fruits à chair blanche (pêche de vigne), avec une belle fraîcheur en bouche.

Conservation : 2 ans



Accords mets et vins :

Grillades

Poissons grillés

Température de service : à consommer entre 8° et 10°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