

DOMAINE DE COLETTE



MORGON « CHARME DE COLETTE »



Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : Schiste, Moraine glacière



Exposition : Sud
Cuvée monoparcellaire



Age moyen des Vignes : 80 ans
Vendanges : manuelles



Tri sélectif de la vendange sur table de tri après vendange en vert si nécessaire.
Les raisins sont vinifiés dans la tradition Beaujolaise en conservant leur intégralité du début à la fin de la vinification ;
Encuvage par gravité. **Cuvaison entre 12 et 15 jours**
Avec vendange égrappée à 60% ;
Décuvage avec tapis, pressurage pneumatique.
Elevage en cuves ciment pendant 10 mois avant la mise en bouteilles.



Arômes : note minérale avant d'évoluer sur des fruits rouges bien mûrs
Conservation : caractéristique du terroir des Charmes, cette bouteille atteindra son apogée après 4 à 5 ans de garde.



Accords mets et vins :
Coq au vin
Bar
Desserts au chocolat (forêt noire, tarte au chocolat amer)



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@gmail.com

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