

DOMAINE DE COLETTE



REGNIE « *Clos des Buyats* » - MONOPOLE



Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : caillouteux, piémonts et alluvions anciennes
Rendement : 35 à 40 HL/hectare



Exposition : Sud – Parcelle entièrement clos de murs



Age moyen des Vignes : 80 ans
Vendanges : manuelles



Tri sélectif de la vendange à la vigne sur table de tri, vinification en vendange égrappée, contrôle des températures, pigeages et remontages journaliers.
Cuvaison de 40 jours, favorisant l'extraction de tanins fins. Pressurage pneumatique, séparation des jus de tire et de presse.
Elevage des jus de presse en cuve ciment et
Elevage des jus de tire en fûts de 300 litres.
Puis assemblage après 11 mois et mise en bouteilles.
Nous obtenons un vin complexe, riche, équilibré avec une grande persistance aromatique.



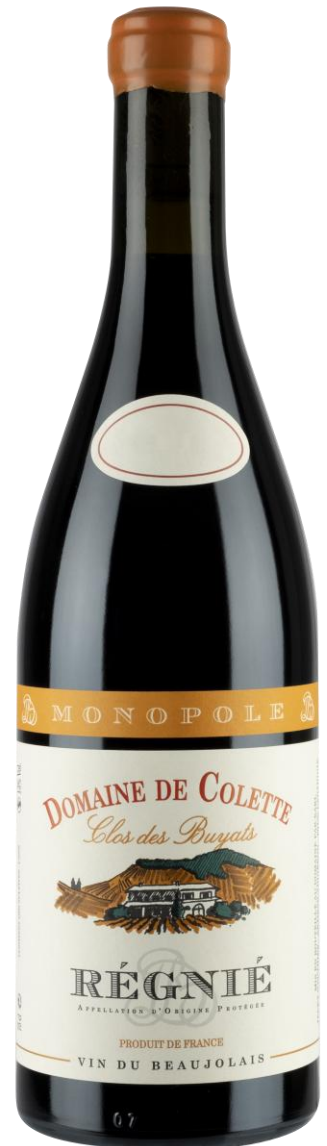
Conservation : de 10 à 15 ans



Accords mets et vins :

Cailles farcies
Poularde de Bresse
Paupiettes de veau
Côte de veau grillée au barbecue
Caviar d'aubergines
Risotto aux ceps
Loup à la plancha

Température de service : à consommer à 15°C 16°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@gmail.com

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