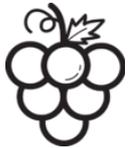


# DOMAINE DE COLETTE



## 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.  
**Cuaison 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.



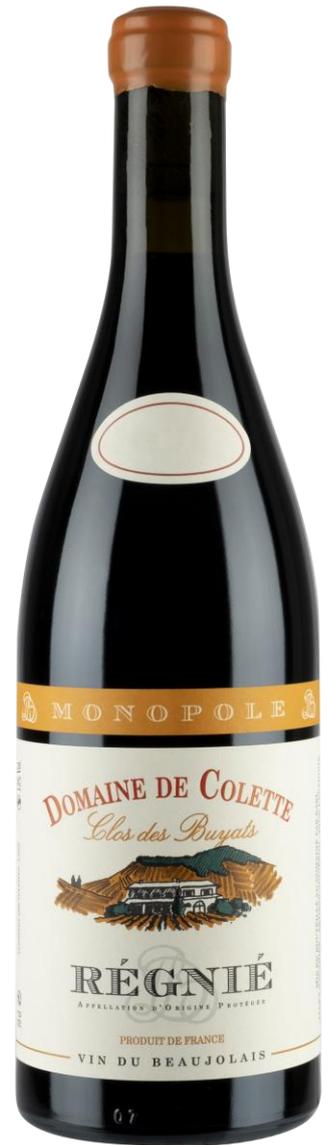
**Conservation** : de 10 à 15 ans



### 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](http://www.domainedecolette.com) e-mail : [domainedecolette@gmail.com](mailto:domainedecolette@gmail.com)

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