

DOMAINE DE COLETTE



REGNIE « COTEAUX DE VALLIERE »



Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : granit rose, sol caillouteux
Rendement : 35 à 40 HL/hectare



Exposition : Sud



Age moyen des Vignes : 70 ans
Vendanges : manuelles



Tri sélectif de la vendange sur table de tri puis vinification en grappes entières, avec contrôle des températures. Nous respectons une **cuvaison de 10 jours**. Respect des grappes tout au long de la vinification, puis pressurage pneumatique. Elevage du vin en cuve ciment pendant 10 mois avant la mise en bouteilles. suivant les caractéristiques du millésime. Vallière est une parcelle qui a la particularité de produire des raisins avec des petites baies (millerandées), qui donnent un vin avec des tanins soyeux, concentrés.



Conservation : de 7 à 10 ans



Accords mets et vins :
Paupiettes avec poêlée d'épinards
Côte de veau grillée au barbecue
Artichauts
Salsifis
Ail noir
Chou-fleur rôti
Turbo
Coquelet aux figues fraîches



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