

DOMAINE DE COLETTE



BEAUJOLAIS-VILLAGES « TRADITION »



Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : granitique (granit rose)



Exposition : Sud – Sud-Est



Age moyen des Vignes : 45 ans
Vendanges : manuelles



Tri sélectif de la vendange sur table de tri, les raisins sont encuvés entiers (sans égrappage ni foulage).

Ils sont donc vinifiés dans la tradition Beaujolaise,

Cuvaison : 7 à 8 jours en grappes entières.

Ainsi nous obtenons un Beaujolais-Villages d'une couleur rubis.

Les tanins sont fondus et souples.

Elevage : cuve béton pendant 6 mois



Arômes : de fruits rouges (framboises, groseilles, fraises)

Ce vin fruité sera apprécié à tout instant de la journée

Conservation : de 2 à 4 ans



Accords mets et vins :

Huîtres

Bœuf

Grillades de porc

Fromages frais

Température de service : à consommer entre 12° et 13°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