

DOMAINE DE COLETTE



MORGON « TRADITION »



Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : Schiste



Exposition : Sud



Age moyen des Vignes : 50 ans
Vendanges : manuelles



Tri : **sélectif** de la vendange sur table de tri après vendange en vert si nécessaire
Les raisins récoltés manuellement sont vinifiés en grappes entières dans le respect de la tradition beaujolaise
Après une **cuvaison de 9 à 10 jours**, ceux-ci sont pressurés en douceur (avec un pressoir pneumatique) ; Puis le vin est élevé en cuves pendant 8 mois jusqu'à la mise en bouteilles qui a lieu après Pâques.



Dégustation : arômes de petits fruits rouges, vin charnu en bouche et possède une belle longueur.

Conservation : de 5 à 8 ans



Accords mets et vins :

Viandes crues (carpaccio ou steak tartare)
Aubergines

Température de service : à consommer entre 14° et 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