

# DOMAINE DE COLETTE



## REGNIE « TRADITION »



**Cépage** : Gamay noir à jus blanc  
**Sol** : granit rose



**Exposition** : Sud – Sud-Est

**Age moyen des Vignes** : 40 ans  
**Vendanges** : manuelles

**Tri sélectif** de la vendange sur table de tri.  
Issus de vignes en coteaux, exposées au Sud,  
les raisins sont vinifiés dans la plus pure tradition  
Beaujolaise en respectant l'intégralité des raisins  
du début à la fin de la vinification ;



Encuvage par gravité ;  
**Décuvage après 8 à 9 jours de cuvaison**,  
puis pressurage pneumatique.  
Contrôle des températures.

Ainsi, nous obtenons un vin aromatique,  
possédant des tanins souples et soyeux.  
Nous effectuons la mise en bouteilles en  
respectant l'intégralité du vin (pas de collage).

**Elevage** : cuve béton pendant 8 mois



**Dégustation** : Caractéristique du terroir de Régnié,  
cette cuvée peut être consommée dès sa jeunesse  
pour apprécier ses parfums de fruits rouges.



**Accords mets et vins :**

Poêlée de champignons frais (giroles, trompettes)  
Agneau  
Brie, camembert...

**Température de service** : à consommer entre 13° et 14°



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