

DOMAINE DE COLETTE



BEAUJOLAIS-VILLAGES « BLANC »



Cépage : Chardonnay
Sol : argilo (calcaire)



Exposition : Sud – Est



Age moyen des Vignes : 10 – 20 ans
Vendanges : manuelles à maturité



Tri : à la vigne
Vinification : pressurage direct en grappes entières.
Débourage à froid entre 24 et 48 heures.
Fermentation de 3 semaines en cuve inox.
Elevage pendant 6 mois sur lies fines avant mise en bouteille.



Conservation : de 2 à 4 ans
Robe : reflets dorés
Arômes : floraux (chèvrefeuille, tilleul), agrumes
Evolution : sur des notes miellées



Accords mets et vins :
Poissons à chair blanche (cabillaud, saint pierre)
Avec sauce au beurre blanc
Fromage de chèvre frais
Température de service : entre 8° et 11°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