

# DOMAINE DE COLETTE



## BEAUJOLAIS-VILLAGES « COTEAUX DE COLETTE »



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



**Exposition** : Sud – Sud-Est  
Coteaux en pente d'environ 20%



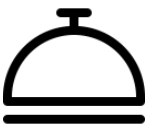
**Age moyen des Vignes** : 60 ans  
**Lieu-dit** : « Colette »  
**Vendanges** : manuelles



**Tri sélectif** de la vendange sur table de tri après une vendange en vert si nécessaire.  
**Cuvaison** : longue (9 à 10 jours) en grappes entières pour obtenir des tannins souples et soyeux tout en conservant un bon fruité grâce à un contrôle rigoureux des températures.  
**Elevage** : 6 mois en cuve béton



**Arômes** : petits fruits dans sa jeunesse  
**Evolution** : sur des arômes de fruits bien mûrs, confiturés  
**Conservation** : de 3 à 6 ans



### Accords mets et vins :

Canard colvert  
Pigeon

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