

DOMAINE DE COLETTE



BEAUJOLAIS-VILLAGES-NOUVEAU « NATUR'ELLE DE COLETTE »



Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : granitique



Exposition : Sud – Sud-Est



Age moyen des Vignes : 50 ans
Vendanges : manuelles



Tri sélectif de la vendange sur table de tri.
Vinification Beaujolaise en grappes entières,
sans soufre, levure indigène.

Cuvaison de 6 à 7 jours, peu d'extraction
afin d'obtenir un maximum d'arômes fruités.
Pressurage pneumatique.

Cette cuvée est **non filtrée et non sulfitée**
avant la mise en bouteilles, pour conserver la
fraîcheur et retrouver les Beaujolais d'antan.
Vin fluide, léger et gouleyant.



Température de service : à consommer à 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