

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](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