

DOMAINE DE COLETTE



## BEAUJOLAIS-VILLAGES ROSE



**Cépage** : Gamay noir à jus blanc  
**Sol** : granitique



**Vendanges** : manuelles

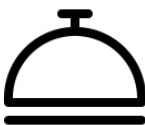


**Tri sélectif** de la vendange sur table de tri.  
Les raisins sont pressés directement.  
Le jus est débourbé à froid, puis fermenté à basse température afin d'obtenir un maximum d'arômes et de fraîcheur.  
Ainsi nous obtenons un Beaujolais-Villages Rosé d'une couleur rose clair



**Arômes** : fruits à chair blanche (pêche de vigne), avec une belle fraîcheur en bouche.

**Conservation** : 2 ans



**Accords mets et vins** :

Grillades

Poissons grillés

**Température de service** : à consommer entre 8° et 10°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