

DOMAINE DE COLETTE



« BEAUJOLAIS LANTIGNIE »



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 à 20-25°, 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
fraicheur et retrouver les Beaujolais d'antan.
Vin fluide, léger et gouleyant.

Elevage : cuve béton pendant 6 mois



Conservation : 3 ans
Accords mets et vins :
Wok de légumes
Légumes à la plancha

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