

DOMAINE DE COLETTE



FLEURIE



Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : granitique, sable d'alluvion



Exposition : Sud – Sud-Est
Parcelles exposées au sud-est
au pied de la chapelle de Fleurie



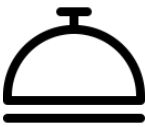
Age moyen des Vignes : 50 ans
Vendanges : manuelles



Tri sélectif de la vendange sur table de tri.
Cuaison : Après une cuaison de 8 à 9 jours,
en grappes entières.
Pressurage pneumatique, puis élevage en cuves
pendant 6 mois.



Conservation : de 4 à 6 ans
Robe : carminée
Arômes : fruits noirs très murs



Accords mets et vins :
Roti de veau
Poulet sésame et soja
Gibier
Rouget
Température de service : à consommer à 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 e-mail : domainedecolette@gmail.com

SIRET : 397 713 363 00018 TVA : FR 40 397 713 363 ACCISE : FR094537E0073