

DOMAINE DE COLETTE



MOULIN A VENT « JULIENNE »



Cépage : Gamay noir à jus blanc
Sol : granitique riche en manganèse



Exposition : Sud – Sud-Est
Cuvée issue d'une très ancienne parcelle de Moulin A Vent sur le terroir « Le Mont ».



Age moyen des Vignes : 80 ans
Vendanges : manuelles



Tri sélectif de la vendange sur table de tri.
Après un égrappage partiel de la vendange (environ 70% des raisins sont égrappés), nous pratiquons **une cuvaison de 15 à 18 jours** afin d'extraire le maximum de tanins fins.
Après un pressurage pneumatique, le vin est **élevé en fûts de chêne** (pièces Bourguignonnes) entre 18 et 24 mois.



Dégustation : vin rubis profond, charpenté avec des notes vanillées, il développe des arômes de kirsch et d'épice. Il doit ses qualités à son sol granitique, riche en manganèse. Les notes boisées vous transportent dans une autre dimension du gamay.

Conservation : de 7 à 15 ans



Accords mets et vins :
Bœuf wellington
Homard



Température de service : Seigneur du Beaujolais, ce Moulin à Vent est à servir entre 15° et 16°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