

# DOMAINE DE COLETTE



## MOULIN A VENT « LE MONT »



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



**Exposition** : Sud – Sud-Est



**Age moyen des Vignes** : 70 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 cuve pendant 10 mois.



**Dégustation** : vin rubis, charpenté, possédant des tanins soyeux, il développe des arômes d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs. Il doit ses qualités à son sol granitique, riche en manganèse

**Conservation** : de 5 à 10 ans



**Accords mets et vins** :  
Côtelettes de chevreuil aux aïelles, porto et gingembre

**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](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