

# DOMAINE DE COLETTE



## REGNIE « VIEILLES VIGNES »



**Cépage :** Gamay noir à jus blanc  
**Sol :** granit rose



**Exposition :** Sud – Sud-Est

**Age moyen des Vignes :** 70 ans  
**Vendanges :** manuelles

**Tri sélectif** de la vendange sur table de tri, après vendange en vert si nécessaire.

Issus des plus Vieilles Vignes du Domaine avec notamment une parcelle âgée de plus de 80 ans, les raisins sont vinifiés dans la plus pure tradition Beaujolaise en respectant leur intégralité du début à la fin de la vinification ;

Encuvage par gravité, **cuvaison de 10 jours**, décuvage avec tapis, pressurage pneumatique.

Elevage en cuves ciment pendant 8 mois avant la mise en bouteilles.

Ainsi, nous obtenons un vin aromatique, possédant des tanins souples et soyeux.



**Dégustation :** robe rubis. Caractéristique du terroir de Régnié, cette cuvée Vieilles Vignes peut être consommée dès sa jeunesse pour apprécier ses parfums de fruits rouges.

Après 4 à 5 ans de cave, les parfums évoluent sur des notes confiturées.

**Conservation :** Ce vin atteint son apogée au bout de 3 à 4 années.



### Accords mets et vins :

Turbot  
Poissons de roche  
Volaille rôtie  
Magret de canard  
Filet de bœuf  
Foie gras au porto



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