

# DOMAINE DE COLONAT

---

Bernard et Thomas COLLONGE  
Vignerons Récoltant

**Appellation MORGON Contrôlée 2008**

***Cuvée Prestige***

Cépage : 100 % Gamay

Origine : : issu d'une parcelle sélectionnée sur le secteur du Py de Ruyère en climat Les Charmes, vieilles vignes de 80 ans. Le sol est composé de roches altérées, contenant de l'argile, riche en oxyde de fer, qu'on appelle roche pourrie.

Densité de plantation : 10.000 pieds / Hectare

Vinification : Vendanges manuelles, tri très sélectif à la vigne, raisins entièrement égrappés, macération entre 12 et 14 jours avec pigeage et délestage pour obtenir une expression optimale du terroir.

Elevage : .

Elevage : 10 à 12 mois en fûts de chêne

Dégustation : Charnu, il séduit par sa plénitude en bouche. Robe grenat profond, arômes complexes de fruits rouges. C'est un vin qui mérite de prendre un peu d'âge, 2 à 3 ans, pour être à son apogée et révéler toute sa finesse.

Temps de garde : c'est un vin qui demande 2 à 3 années avant de se révéler pleinement. Se gardera 8 à 10 ans.

Accords mets et vins : gibiers à plume, viandes en sauce, fromage de chèvre.

Conditionnement :

Bouteille : Tradition Bourguignonne

Bouchon : AMORIM 49/24 Liège naturel

Carton : de 6 bouteilles couchées, à rabats.

Caractéristiques Analytiques :

Degré : 12,9°

Sucre : - de 2 g/l

Acidité Totale : 3,60 g/l

Acidité volatile : 0,50 g/l



**DOMAINE DE COLONAT**  
Bernard et Thomas COLLONGE  
Saint Joseph 69910 VILLIE-MORGON  
TEL : 33 4 74 69 91 43  
**www.domaine-de-colonat.fr**  
contact@domaine-de-colonat.fr

# DOMAINE DE COLONAT

---

Bernard et Thomas COLLONGE  
Vignerons Récoltant

**Appellation MORGON Contrôlée 2009**  
***Cuvée Tradition***

➤ *Médaille d'Argent au Concours Féminalise 2010*



Cépage : 100 % Gamay

Origine : issu du Py de Ruyère, en climat Les Charmes, vignes d'âge moyen de 50 ans. Le sol est composé de roches altérées, contenant de l'argile, riche en oxyde de fer, qu'on appelle roche pourrie.

Densité de plantation : 10.000 pieds / Hectare

Vinification : vendanges manuelles, tri très sélectif, raisins égrappés, macération entre 10 et 12 jours afin d'extraire tout le potentiel du raisin.

Elevage : en fûts de chênes et en cuves.

Dégustation : Charnu, il séduit par sa plénitude en bouche. Robe grenat profond, arômes complexes de fruits rouges. C'est un vin qui mérite de prendre un peu d'âge, 2 à 3 ans, pour être à son apogée et révéler toute sa finesse.

Temps de garde : 5 à 6 ans

Accords mets et vins : viandes en sauce, gibiers, fromages

Conditionnement :

Bouteille : Tradition Bourguignonne

Bouchon : AMORIM 49/24 Liège naturel

Carton : de 6 bouteilles couchées, à rabats.

Caractéristiques Analytiques :

Degré : 13,11

Sucre : - de 2 g/l

Acidité Totale : 3,45 g/l

Acidité volatile : 0,41 g/l

**DOMAINE DE COLONAT**  
Bernard et Thomas COLLONGE  
Saint Joseph 69910 VILLIE-MORGON  
TEL : 33 4 74 69 91 43  
**[www.domaine-de-colonat.fr](http://www.domaine-de-colonat.fr)**  
[contact@domaine-de-colonat.fr](mailto:contact@domaine-de-colonat.fr)

# DOMAINE DE COLONAT

---

Bernard et Thomas COLLONGE  
Vignerons Récoltant

**Appellation MOULIN A VENT Contrôlée 2009**

**Cuvée Tentation**



Cépage : 100 % Gamay

Origine : vignes d'âge moyen de 45 ans, sol constitué d'arènes granitiques roses, friables, infiltrés de filons de manganèse.

Densité de plantation : 10.000 pieds / Hectare

Vinification : manuelles, raisins égrappés, cuvaison jusqu'à 15 jours avec une macération pré-fermentaire à froid type bourgogne de 7 jours, pigeage et délestage pour l'expression du terroir.

Elevage : en fûts ou en foudre de chêne pendant quelques mois. Là, il acquiert rondeur, souplesse et développe tout son bouquet.

Dégustation : de robe rubis foncé, c'est un vin charpenté aux arômes de fruits mûrs associés à la minéralité du terroir. C'est un Cru de bonne garde. Patientez 1 à 2 ans, et ce vin vous révélera toute sa finesse et ses arômes les plus complexes.

Temps de garde : 8 à 10 ans

Accords mets et vins : belle pièce de viande rouge, gibiers.

Conditionnement :

Bouteille : Tradition Bourguignonne

Bouchon : AMORIM 49/24 Liège naturel

Carton : de 6 bouteilles couchées, à rabats.

Caractéristiques Analytiques :

Degré : 13,06°

Sucre : - de 2 g/l

Acidité Totale : 3,72 g/l

Acidité volatile : 0,35 g/l

**DOMAINE DE COLONAT**  
Bernard et Thomas COLLONGE  
Saint Joseph 69910 VILLIE-MORGON  
TEL : 33 4 74 69 91 43  
[www.domaine-de-colonat.fr](http://www.domaine-de-colonat.fr)  
[contact@domaine-de-colonat.fr](mailto:contact@domaine-de-colonat.fr)

# DOMAINE DE COLONAT

---

Bernard et Thomas COLLONGE  
Vignerons Récoltant

Appellation FLEURIE Contrôlée 2009  
Climat Champagne



Cépage : 100 % Gamay

Origine : Vieilles vignes de 70 ans, en climat Champagne. Le sol est constitué de granit à grands cristaux.

Densité de plantation : 10.000 pieds / Hectare

Vinification : vendanges manuelles, tri très sélectif, raisins égrappés, macération de 9 à 10 jours environ avant pressurage.

Elevage : en cuve pour conserver la fraîcheur des arômes.

Dégustation : le Fleurie séduit par son velouté, son élégance, ses arômes floraux et fruités. D'une belle robe rubis, on le considère souvent comme le plus délicat des crus

Temps de garde : 3 à 4 ans pour conserver sa rondeur et ses arômes.

Accords mets et vins : Gigot d'agneau, volailles, viandes blanches.

Conditionnement :

Bouteille : Tradition Bourguignonne  
Bouchon : AMORIM 49/24 Liège naturel  
Carton : de 6 bouteilles couchées, à rabats.

Caractéristiques Analytiques :

Degré : 13,20°  
Sucre : - de 2 g/l  
Acidité Totale : 3,70 g/l  
Acidité volatile : 0,34 g/l

**DOMAINE DE COLONAT**  
Bernard et Thomas COLLONGE  
Saint Joseph 69910 VILLIE-MORGON  
TEL : 33 4 74 69 91 43  
[www.domaine-de-colonat.fr](http://www.domaine-de-colonat.fr)  
[contact@domaine-de-colonat.fr](mailto:contact@domaine-de-colonat.fr)

# DOMAINE DE COLONAT

---

Bernard et Thomas COLLONGE  
Vignerons Récoltant

Appellation **CHIROUBLES** Contrôlée 2009  
*Coteau de la Lanjagne*

➤ *Prix d'Excellence au Concours des Grands Vins du Beaujolais 2011*



Cépage : 100 % Gamay

Origine : Sols sablonneux granitique, en coteau très pentus exposition Sud, Sud est, non mécanisable. Tout le travail est fait manuellement.

Densité de plantation : 10.000 pieds / Hectare

Vinification : vendanges manuelles, tri très sélectif, raisins en vendanges entières, macération de 7 à 8 jours avant pressurage. Contrôle très rigoureux des températures de fermentation.

Elevage : en cuve pour conserver tous les arômes.

Dégustation : Sa robe est d'un rouge éclatant et son nez mêle des arômes de pivoine, de muguet et de violette. Ce vin est très expressif, ses arômes sont fruités et élégants.

Temps de garde : 2 à 3 ans. C'est un vin à boire jeune pour conserver sa fraîcheur et son fruité.

Accords mets et vins : volailles, viandes blanches, fromages frais.

Conditionnement :

Bouteille : Tradition Bourguignonne

Bouchon : AMORIM 49/24 Liège naturel

Carton : de 6 bouteilles couchées, à rabats.

Caractéristiques Analytiques :

Degré : 12,88°

Sucre : - de 2 g/l

Acidité Totale : 3,75 g/l

Acidité volatile : 0,37 g/l

**DOMAINE DE COLONAT**  
Bernard et Thomas COLLONGE  
Saint Joseph 69910 VILLIE-MORGON  
TEL : 33 4 74 69 91 43  
[www.domaine-de-colonat.fr](http://www.domaine-de-colonat.fr)  
[contact@domaine-de-colonat.fr](mailto:contact@domaine-de-colonat.fr)

# DOMAINE DE COLONAT

---

Bernard et Thomas COLLONGE  
Vignerons Récoltant

**Appellation REGNIE Contrôlée 2009**  
***Vieilles Vignes***



Cépage : 100 % Gamay

Origine : Sols très pauvre, granitique, riche en feldspath potassique, issue d'une parcelle âgée de 85 ans.

Densité de plantation : 10.000 pieds / Hectare

Vinification : vendanges manuelles, tri très sélectif, raisins égrappés, macération de 10 à 12 jours avant pressurage.

Elevage : en cuve pour conservé tout le fruité et obtenir une bonne maturité.

Dégustation : d'un rubis profond, cette cuvée livre des parfums expressifs de fruits noirs qui se prolongent au palais, associés à des tanins très fins et une bonne fraîcheur.

Temps de garde : 2 à 4 ans

Accords mets et vins : volailles, charcuterie, fromages

Conditionnement :

Bouteille : Tradition Bourguignonne

Bouchon : AMORIM 49/24 Liège naturel

Carton : de 6 bouteilles couchées, à rabats.

Caractéristiques Analytiques :

Degré : 12,75°

Sucre : - de 2 g/l

Acidité Totale : 3,65 g/l

Acidité volatile : 0,38 g/l

**DOMAINE DE COLONAT**  
Bernard et Thomas COLLONGE  
Saint Joseph 69910 VILLIE-MORGON  
TEL : 33 4 74 69 91 43  
**[www.domaine-de-colonat.fr](http://www.domaine-de-colonat.fr)**  
[contact@domaine-de-colonat.fr](mailto:contact@domaine-de-colonat.fr)

# DOMAINE DE COLONAT

---

Bernard et Thomas COLLONGE  
Vignerons Récoltant

Appellation BEAUJOLAIS-VILLAGES Contrôlée 2009 (Vin Rouge)  
*Cuvée Perle de Granit*

➤ *Médaille d'Argent au Concours International  
du Gamay 2011*

Cépage : 100 % Gamay

Origine : Sols sablonneux granitique, en coteau, en limite du Cru  
Fleurie, une très bonne origine.

Densité de plantation : 10.000 pieds / Hectare

Vinification : vendanges manuelles, tri très sélectif, vinification en  
grappes entières, macération de 7 à 8 jours avant pressurage.

Elevage : en cuve pour conserver tous les arômes.

Dégustation : D'un rubis intense, limpide, ce vin exprime des  
parfums de petits fruits rouges. Fruité à souhait, ses arômes  
s'épanouissent avec souplesse et harmonie.

Accords mets et vins : Il pourra être bu frais (14 à 15°C)  
Il accompagnera parfaitement des charcuteries, plats italiens et  
viandes blanches.

Conditionnement :

Bouteille : Tradition Bourguignonne  
Bouchon : AMORIM 49/24 Liège naturel  
Carton : de 6 bouteilles couchées, à rabats.

Caractéristiques Analytiques :

Degré : 13,00°  
Sucre : - de 2 g/l  
Acidité Totale : 3,70 g/l  
Acidité volatile : 0,39 g/l



**DOMAINE DE COLONAT**  
Bernard et Thomas COLLONGE  
Saint Joseph 69910 VILLIE-MORGON  
TEL : 33 4 74 69 91 43  
[www.domaine-de-colonat.fr](http://www.domaine-de-colonat.fr)  
[contact@domaine-de-colonat.fr](mailto:contact@domaine-de-colonat.fr)

# DOMAINE DE COLONAT

---

Bernard et Thomas COLLONGE  
Vignerons Récoltant

**Appellation BEAUJOLAIS-VILLAGES Contrôlée 2010 (Vin rosé)**  
***Cuvée Perle de Granit***



Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc

Origine : Sols sablonneux granitique, en coteau, en limite du Cru Fleurie.

Densité de plantation : 10.000 pieds/hectare

Vinification : vendanges manuelles, tri très sélectif, vinification en raisins entiers, avec macération de quelques heures avant pressurage.

Elevage : en cuve pour conserver tous les arômes.

Dégustation : Ce vin est embouteillé très jeune pour conserver son expression aromatique. D'une robe rosée très légère, il exprime au nez des arômes complexes très agréable de fruits à chair blanche, et séduit par sa fraîcheur et sa finesse au palais.

Temps de garde : A consommer jeune, dans les 1 à 2 ans, pour conserver toute sa fraîcheur.

Accords mets et vins : Ce Beaujolais Villages Rosé devra être bu frais afin de mieux en apprécier ses arômes, sa délicatesse et sa fraîcheur. A servir entre 8 et 10°C. Il pourra être bu à l'apéritif, ou sur des grillades, viandes blanches, poissons, fruits de mer...

Conditionnement :

Bouteille : Tradition Bordelaise

Bouchon : Synthétique Nomacork ou AMORIM

49/24 Liège naturel

Carton : de 6 bouteilles couchées, à rabats.

Caractéristiques Analytiques :

Degré : 11,8°

Sucre : - de 2 g/l

Acidité Totale : 3,60 g/l

Acidité volatile : 0,28 g/l

**DOMAINE DE COLONAT**  
Bernard et Thomas COLLONGE  
Saint Joseph 69910 VILLIE-MORGON  
TEL : 33 4 74 69 91 43  
**[www.domaine-de-colonat.fr](http://www.domaine-de-colonat.fr)**  
[contact@domaine-de-colonat.fr](mailto:contact@domaine-de-colonat.fr)



# DOMAINE DE COLONAT

---

Bernard et Thomas COLLONGE  
Vignerons Récoltant

**Vin de Pays 2010**  
*Blanc de Gamay*



Couleur : Blanc sec

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc

Origine : Sols sablonneux granitique, en coteau

Densité de plantation : 10.000 pieds/hectare

Vinification : vendanges manuelles en caissettes, tri très sélectif, immédiatement pressuré. Fermentation alcoolique à basse température 18°C. Fermentation Malo-Lactique réalisée.

Elevage : en cuve pour conserver tous les arômes.

Dégustation : Ce vin blanc sec légèrement perlant est agrémenté d'arômes d'agrumes. Embouteillé jeune, il est apprécié pour son nez de fruits jaunes et sa légère vivacité. Un ensemble très flatteur.

Temps de garde : à boire jeune, dans les 1 ou 2 ans

Accords mets et vins : A servir frais en apéritif ou sur poissons et crustacés.

Bouteille : blanche tradition bordelaise

Conditionnement :

Bouteille : Tradition Bordelaise

Bouchon : Synthétique Nomacork

Carton : de 6 bouteilles couchées, à rabats.

Caractéristiques Analytiques :

Degré : 12,3°

Sucre : - de 2 g/l

Acidité Totale : 3,50 g/l

Acidité volatile : 0,30 g/l

**DOMAINE DE COLONAT**  
Bernard et Thomas COLLONGE  
Saint Joseph 69910 VILLIE-MORGON  
TEL : 33 4 74 69 91 43  
[www.domaine-de-colonat.fr](http://www.domaine-de-colonat.fr)  
[contact@domaine-de-colonat.fr](mailto:contact@domaine-de-colonat.fr)