

# DOMAINE de COLONAT

## MORGON Les Charmes-Ruyère 2022



**Cépage:** 100 % Gamay noir à jus blanc

**Origine:** Cette cuvée issue du terroir de Ruyère, compose d'alluvions granitiques très caillouteuses.

**Densité de plantation:** 10,000 stocks / hectare

**Rendement :** 56 Hl/Ha

**Vinification:** Les raisins sont vendangés et triés à la mains. Nous avons éraflé 90% des raisins. La macération a duré 14 jours, entre 25°C et 30°C, avec des remontages légers pour n'extraire que les tanins les plus fins.

**Elevage:** 8 mois d'élevage. Assemblage 20% élevé en fûts de chêne. et 80% de vin élevé en Cuve Béton.

**Potentiel de garde :** 6 à 8 ans

**Accord mets et vins:** assiette de charcuterie, Volaille, Grillades, Pièce de Boeuf, Fromage crémeux type Saint Marcellin.

### DOMAINE DE COLONAT

Thomas COLLONGE

4505 Voie Romaine 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)