



Le domaine Dubost est ancré dans le Beaujolais depuis 2 générations. C'est aujourd'hui Jean-Paul qui dirige le domaine de 29 hectares. Passionné par son terroir, il offre une gamme de vins qui reflètent toutes les nuances du Beaujolais. Une approche précise et sur mesure. Un travail manuel tout au long de l'année, dans le respect des traditions et de ses terres.

DEPUIS  1902



BROUILLY

PIERREUX

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc sur vieux plants greffés.

Terroir : Argilocalcaire avec schistes bleus en sous-sol.

Age des vignes : 80 ans.

Densité : 10 000 pieds / hectare.

Production : 15 000 Bouteilles.

Vendanges et vinification : Vendanges manuelles tardives avec sur-maturité de petits grains. Grappes entières. Macération carbonique sur 10 à 12 jours sans trituration. Premier pressurage 1 mois après la fermentation malolactique.

Elevage : Elevage en cuves béton. Filtration au kieselgur avant la mise en bouteille.

Sucre résiduel : <2g/litre.

Degré alcoolique : 13,5 %.

Dégustation : Un vin tannique et puissant. La finesse des arômes se révèle après la première année : il charme alors le palais par son élégance.

A déguster sur 5 ans.

Temperature idéale : 15°C /16°C.