



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 VIEILLES VIGNES

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc.

Terroir : Argilocalcaire avec schistes bleus en sous-sol.

Age des vignes : 45-55 ans.

Densité : 10 000 pieds / hectare.

Production : 30 000 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/liter.

Degré alcoolique : 13 %.

Dégustation : Cette cuvée « vieilles vignes » s'inscrit parmi les grands Brouilly. Une couleur rouge intense aux reflets pourpres et de puissants arômes de fruits rouge et de pêche de vigne illustrent le vin. La bouche est racée, de très bonne texture et dévoile une plaisante note minérale qui précède une finale très aromatique et fruitée.

Temperature idéale : 15°C.

Note :

WINE ENTHUSIAST
2018 **88/100**


WINE ADVOCATE
2015 **89/100**