



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



BEAUJOLAIS -VILLAGES BLANC - LANTIGNÉ

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Sol argilo-limoneux.

Age des vignes : 20 ans.

Densité : 7 000 pieds / hectare.

Production : 12 000 Bouteilles.

Vendanges et vinification : Vendanges manuelles.

Grappes entières. Fermentation alcoolique en cuve à 20°C

environ pendant trois semaines. Débourage et soutirage sur lies fines.

Elevage : Elevage en barrique pendant 6 mois.

Sucre résiduel : <2g/liter.

Degré alcoolique : 13 %.

Dégustation : Belle couleur or pâle aux légers reflets jaune paille caractérisent ce beau vin blanc qui révèle de fins arômes floraux (genêt, acacia, chèvrefeuille). En bouche, les notes d'agrumes s'entremêlent subtilement. D'une belle structure, il est tout à la fois rond et souple et offre une finale aromatique relativement puissante.

Temperature idéale : 13°C.

Note :

WINE ENTHUSIAST

2017 **90/100**