



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

## ROSÉ - LANTIGNÉ

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

**Terroir** : Terres sablonneuses.

**Age des vignes** : 25 ans.

**Densité** : 10 000 pieds / hectare.

**Production** : 5 000 Bouteilles.

**Vendanges et vinification** : Vendanges manuelles. Grappes entières, pressées après une journée de cuvaison. Soutirage des grosses lies et départ en fermentation 48 heures après en vin clair.

**Elevage** : Elevage en cuves inox et ciment, filtration au kieselgur sans collage.

**Sucre résiduel** : <2g/liter.

**Degré alcoolique** : 13 %.

**Dégustation** : Belle robe rose saumon aux reflets brillants pour ce rosé friand issu du cépage Gamay. Des arômes de framboise et groseille mêlés à des notes florales précèdent une bouche superbement fruitée, ronde et fraîche. De fines notes minérales ajoutent de la complexité à ce vin gouleyant et irrésistible.

**Temperature idéale** : 15°C /16°C.

**Note** :

**WINEENTHUSIAST**

2018 **89/100**