



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 ROUGE - LANTIGNÉ

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc.

Terroir : Sol granitique et sablonneux en surface sur un sous-sol de grès.

Age des vignes : 35-50 ans, selon les parcelles.

Densité : 10 000 pieds / hectare.

Production : 60 000 Bouteilles.

Vendanges et vinification Vendanges manuelles. Grappes entières. Macération carbonique de 7 à 8 jours.

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

Sucre résiduel : <2g/litre.

Degré alcoolique : 13 %.

Dégustation : Ce Beaujolais-Villages offre une belle couleur rouge grenat aux légers reflets brillants. Il dégage d'élégants arômes de fruits rouges et fleurs des champs.

La bouche est parfaitement équilibrée : l'attaque souple et fruitée précède un texture charnue, gourmande. La finale est puissamment aromatique, d'une belle fraîcheur.

Temperature idéale : 14°C /15°C.

Notes :

WINE ENTHUSIAST

2017 **90/100**

2015 **88/100**

2014 **90/100**

2013 **90/100**

Wine Spectator

2014 **88/100**

vinous

2017 **88/100**

Robert Parker
WINE ADVOCATE

2018 **88+/100**

2015 **90/100**

2014 **90/100**