



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



# FLEURIE

## LE VIVIER

**Cépage** : 100% Gamay.

**Terroir** : Sol typique de l'appellation avec du granit rose à grand cristaux.

**Age des vignes** : 60 ans.

**Densité** : 10 000 pieds / hectare.

**Production** : 4 000 Bouteilles.

**Vendanges et vinification** : Vendanges manuelles. Grappes entières. Aucune fermentation. Macération de 8 à 9 jours en moyenne.

**Elevage** : Elevage en barrique.

**Sucre résiduel** : <2g/liter.

**Degré alcoolique** : 13,5 %.

**Dégustation** : Belle couleur rouge carmin aux légers reflets pourpres pour cette cuvée qui exhale des arômes fruités dominants de cassis frais et pêche de vigne. En bouche, les notes fruits rouges dominent clairement. Le vin est tout à la fois souple, charnu et velouté. Les tanins, fondus à souhait et d'une grande finesse peaufinent ce Fleurie complet et harmonieux.

**Temperature idéale** : 15°C.

**Note** :

**WINEENTHUSIAST**

2018 **93/100**