



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



# MOULIN À VENT LES BURDELINES

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

**Terroir** : Sols granitiques, argileux, sableux et argilo-sableux.

**Age des vignes** : 40-65 ans, selon les parcelles.

**Densité** : 10 000 pieds / hectare.

**Production** : 11 000 Bouteilles.

**Vendanges et vinification** : Vendanges manuelles en caissettes. Extraction longue et fermentation à basse température durant 15 jours.

**Elevage** : Elevage en cuves béton et barriques.

**Sucre résiduel** : <2g/liter.

**Degré alcoolique** : 13,5 %.

**Dégustation** : Cette cuvée présente une jolie couleur rubis foncé aux légères nuances violacées. D'emblée, le nez exprime des notes de fruits rouges mûrs complétés par de subtiles notes florales où priment l'iris et la violette. En bouche, on se délecte de cette matière charnue, dense et tendre à la fois. Les tanins, d'une grande finesse, dévoilent un grand potentiel.

**Température idéale** : 15°C /16°C.

**Note** :

**WINE ENTHUSIAST**

2018 **91/100**