



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



# MORGON

## LA BALLOFIÈRE

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

**Terroir** : Sol granito caillouteux sur des schistes pyriteux (désimments désagrégés).

**Age des vignes** : 60 ans.

**Densité** : 10 000 pieds / hectare.

**Production** : 6 000 Bouteilles.

**Vendanges et vinification** : Vendanges manuelles en surmaturation. Vinification traditionnelle.

**Elevage** : Elevage 50% en cuve puis 50% en barrique.

**Sucre résiduel** : <2g/liter.

**Degré alcoolique** : 13,5 %.

**Dégustation** : Cette cuvée de Morgon se présente sous une belle robe brillante avec des nuances rubis soutenu et de subtiles arômes de fruits rouges. Une attaque souple et délicate dévoile un vin charpenté, équilibré et charmeur à souhait. La finale séduit par une belle persistance aux senteurs de pivoine et d'iris. Une réussite !

**Temperature idéale** : 15°C.

**Note** :

vinous  
2017 **92/100**