



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

CÔTE-DE-PY

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc (taille en gobelet).

Terroir : Sol de granites, schistes pyriteux.

Age des vignes : 65 ans.

Densité : 10 000 pieds / hectare.

Production : 4 000 Bouteilles.

Vendanges et vinification : Vendanges manuelles en caissettes. Macération carbonique totale pendant 25 jours. Soutirage des grosses lies.

Elevage : Elevage en fûts de 500 litres pendant 18 mois.

Sucre résiduel : <2g/liter.

Degré alcoolique : 14 %.

Dégustation : Cette micro-cuvée d'une belle couleur grenat sombre est symbolique d'un grand vin de terroir. De profondes notes racées de cerise, prune et épices caractérisent ce nez puissant. La bouche, d'une surprenante complexité, est toute aussi puissante. De belles notes minérales se combinent à une étonnante fraîcheur pour le plus grand plaisir des connaisseurs.

Temperature idéale : 15°C /16°C.

Note :

WINEENTHUSIAST

2018 **93/100**