



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



# RÉGNIÉ

## LE POTET

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

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

**Age des vignes** : 50 ans.

**Densité** : 10 000 pieds / hectare.

**Production** : 12 000 Bouteilles.

**Vendanges et vinification** : Vendanges manuelles. Grappes entières. Fermentation à basse température entre 20 et 25°C, environ neuf jours. Sortie des grosses lies au début de la fermentation malo lactique.

**Elevage** : Elevage en cuves inox. Filtration mi-décembre et début février. Mise ne bouteille début mars sans collage et avec 650mg/l de CO<sub>2</sub>.

**Sucre résiduel** : <2g/liter.

**Degré alcoolique** : 13 %.

**Dégustation** : Cette cuvée se drape d'une belle robe rubis soutenu aux nuances pourpres. Le nez dévoile de somptueux arômes gourmands de fruits rouges où dominant la framboise et la groseille. L'attaque en bouche est agréablement ample et souple. Une structure affirmée et des tannins soyeux ajoutent une belle complexité. La finale particulièrement aromatique est persistante.

**Temperature idéale** : 15°C /16°C.