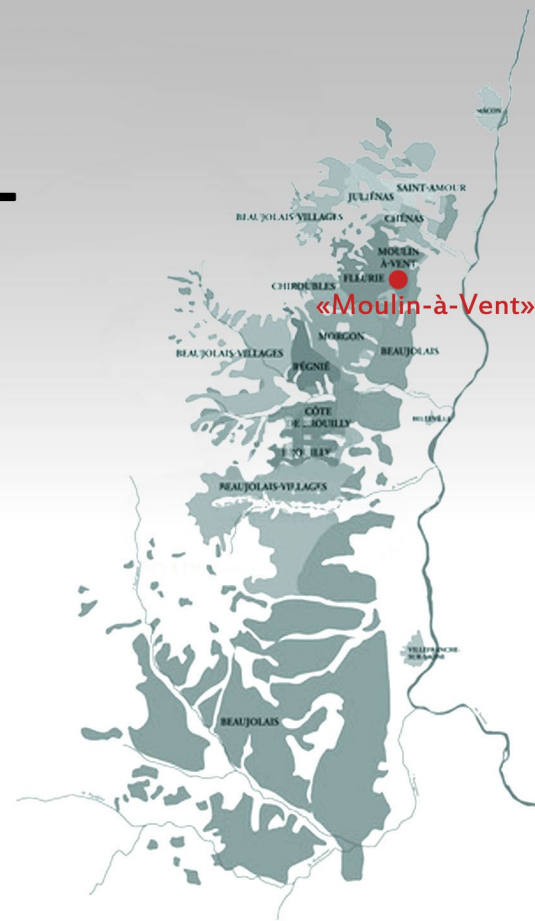


# DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST

## AOC MOULIN A VENT



### CEPAGE

100 % Gamay

### SOL

Terrain riche en manganèse

### VINIFICATION / ELEVAGE

Extraction longue pour rechercher les tanins de la baie, fermentation à basse température durant 15 jours. Elevage en cuve et en barriques.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue grenat à pourpre.
- Nez : Vin intense aux arômes de fruits rouges mûrs.
- Bouche : En bouche, nous retrouvons des tanins ronds intenses et équilibrés typiques de la fermentation lente. Les arômes de fruits rouges sont très présents. S'accordera parfaitement avec des viandes en rôti et en daube.

### GRAPE VARIETY

100% Gamay

### SOIL

Soil rich in manganese

### VINIFICATION / AGEING

Long extraction to look for the tannins of the berry, low-temperature fermentation for 15 days. Ageing in tank and in barrels.

### TASTING

- Colour : Deep garnet colour to purple.
- Nose : Intense wine with aromas of ripe red berries.
- Palate : In mouth, intense and well-balanced round tannins and typical of the slow fermentation. The aromas of red berries are very present. Perfect with roasted meats and in stew.