

# DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST

## BEAUJOLAIS VILLAGES LE TRACOT BLANC



«Beaujolais-Villages»



### CEPAGE

100 % Chardonnay

### SOL

Argilo Limoneux

### VINIFICATION / ELEVAGE

Fermentation alcoolique en cuve pendant 3 semaines. Débourbage et soutirage sur lies fines et élevage en barrique pendant 6 mois.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue vert clair allant sur un jaune dorée
- Nez : Vin avec des arômes de fruits à chair blanche, pêche, agrumes, abricot.
- Bouche : En bouche, vin très équilibré, frais et vif.

Compagnon idéal salade de poivrons, poisson grillé et fruits de mer.

### GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

### SOIL

Clay and Silt

### VINIFICATION / AGEING

Alcoholic fermentation in tank during 3 weeks. Destemming and racking on fine dregs and ageing in barrel during 6 months.

### TASTING

- Colour : Deep light green colour close to a golden yellow
- Nose : Wine with aromas of fruits has white flesh, peach, citrus fruits, apricot.
- Palate : In mouth, very well-balanced, fresh and lively wine. Perfect with salad of peppers, grilled fish and seafoods.