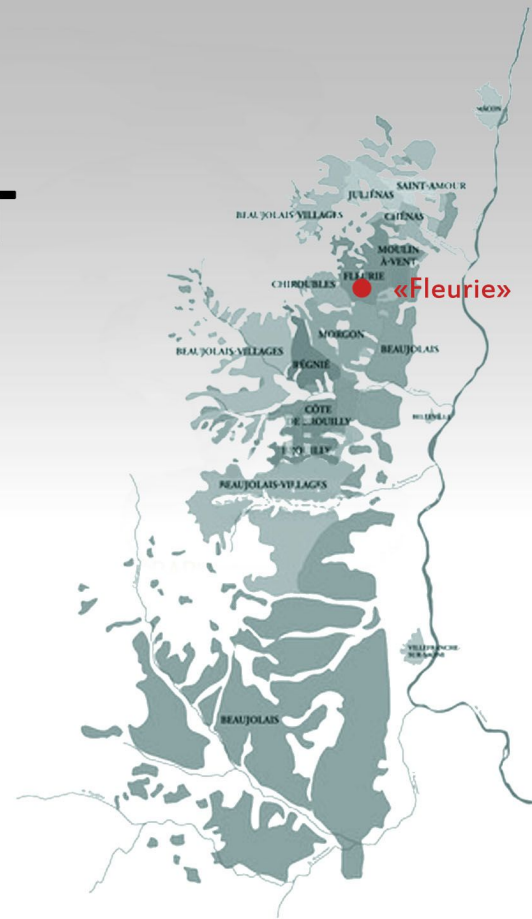


DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST

FLEURIE LE VIVIER



CEPAGE

100 % Gamay

SOL

Granit rose

VINIFICATION / ELEVAGE

Grappe entière, non issue de fermentation où le côté floral de la violette est très recherché sur ce vin. La durée de macération est moyennement longue de 8 à 9 jours. La dureté des tanins n'est pas recherchée sur ce vin. Elevage en cuves.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue grenat
- Nez : Vin avec des arômes printaniers de violette et d'iris.
- Bouche : En bouche, vin tout en finesse et très charmeur, plus féminin.

Compagnon idéal de salades composées, spécialités lyonnaises et abats, fromages du Haut Beaujolais.

GRAPE VARIETY

100% Gamay

SOIL

Pink granite

VINIFICATION / AGEING

Whole grapes that don't come from fermentation where the floral side of the violet is very refined in this wine. The duration of maceration is not so long from 8 to 9 days. The hardness of tannins is not sought after in this wine. Ageing in tanks.

TASTING

- Colour : Strong garnet colour
- Nose : Wine with spring aromas of violet and iris.
- Palate : In mouth, very fine and charming wine, more feminine.

Perfect with mixed salads, specialities from Lyon and giblets, cheeses from Haut Beaujolais.