

DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST

MORGON LA BALLOFIÈRE



CEPAGE

100 % Gamay Noir à jus blanc

SOL

Granito-caillouteux avec des schistes pyriteux.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vinification traditionnelle.

Elevage en barriques et/ou ciment.

Assemblage : 50% élevage en barriques et 50% stockage cuve.

DEGUSTATION

- Œil : Robe grenat foncé.
- Nez : Arômes complexes et confits sur un fond boisé et épicé aux senteurs d'iris et de pivoine.
- Bouche : Attaque de bouche tonique et massive, vin charpenté avec des tanins riches, bouche longue qui rappelle les fruits à noyaux (cerise, pêche de vigne).

Servi légèrement frais, il accompagne superbement les viandes rouges, les grillades et les gibiers (faisan, perdrix, chevreuil, sanglier) et les fromages goûteux.

GRAPE VARIETY

100% Gamay Noir with white juice

SOIL

Granite and stony with pyrite schists.

VINIFICATION / AGEING

Traditional vinification.

Ageing in barrels and/or cement.

Assembly : 50% ageing in barrels and 50% vat storage.

TASTING

- Colour : Dark garnet dress.
- Nose : Complex and candied aromas on a wooded and spiced background in the scents of iris and peony.
- Palate : Tonic and massive mouth attack, full-bodied wine with rich tannins, long mouth which reminds stone fruits (cherry, vine peach).

Served slightly freshly, it is perfect with red meats, grills and games (pheasant, partridge, roe deer, wild boar) and flavourful cheeses.