

DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST

MOULIN A VENT CLIMAT LES BURDELINES



CEPAGE

100 % Gamay Noir à jus blanc

SOL

Riche en éléments minéraux et manganèse qui le caractérisent.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles.

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

DEGUSTATION

- Œil : Robe rouge.
- Nez : Fruité et élégant. Il révèle des notes de prune fraîche et des légères notes de myrtille ainsi que des soupçons de réglisse, chêne grillé et une imperceptible saveur de noix de muscade.
- Bouche : Fruité, minéral, équilibré, suave et racé, il offre une bonne définition, une trame acide ainsi qu'une belle jutosité. Il peut être conservé entre 4 et 7 ans.

Ce vin s'harmonise élégamment avec le gibier (canard, perdrix, faisan, marcassin, cerf, lapin de garenne...).

GRAPE VARIETY

100% Gamay Noir with white juice

SOIL

Rich in mineral elements and manganese which characterize it.

VINIFICATION / AGEING

Manual Harvest.

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

TASTING

- Colour : Red dress.
- Nose : Fruity and quite elegant. It reveals notes of fresh plum and slight notes of blueberry associated with discreet hints of liquorice, toasted oak and an imperceptible hint of nutmeg.
- Palate : Fruity, mineral, well-balanced, suave and racy, it offers a good definition, an acid frame as well as a beautiful juiciness.

In the mouth, this wine expresses notes of juicy blueberry, cherry and discreet hints of spices and toasted oak/vanilla. It can be kept between 4 to 7 years.

Good with game (duck, partridge, pheasant, young wild boar, deer, wild rabbit ...).