

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 A BASSE TEMPERATURE DURANT 15 JOURS. ELEVAGE EN CUVE ET EN BARRIQUES.

NOTES DE DEGUSTATION : GRENAT PROFOND, MÊME POURPRE. NEZ INTENSE AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES MÛRS. EN BOUCHE - TANINS RONDS INTENSES ET BIEN ÉQUILIBRÉS ET TYPIQUES DE LA FERMENTATION LENTE. LES ARÔMES DE FRUITS ROUGES DES FORÊTS SONT TRÈS PRÉSENTS. BON AVEC LES VIANDES RÔTIES ET MÊME LE POISSON. EXCELLENT AVEC LES FROMAGES. PARFAIT VIN POUR LE DEJEUNER OU JUSTE POUR L'APERITIF.

GRAPES: 100% GAMAY

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 NOTES: DEEP GARNET, EVEN PURPLE. INTENSE NOSE WITH AROMAS OF RIPE RED BERRIES. ON THE PALATE - INTENSE AND WELL-BALANCED ROUND TANNINS AND TYPICAL OF THE SLOW FERMENTATION. THE AROMAS OF FOREST RED BERRIES ARE VERY PRESENT. GOOD WITH ROASTED MEATS AND EVEN FISH. GREAT WITH CHEESES. PERFECT LUNCH WINE OR JUST FOR APERITIF.