

DOMAINE DUBOST

VIGNERONS EN BEAUJOLAIS

Beaujolais Villages Blanc Lantignié



CEPAGE : 100 % CHARDONNAY

GRAPES: 100% CHARDONNAY

SOL : ARGILO LIMONEUX

SOIL: CLAY-LOAM

VINIFICATION / ELEVAGE :
FERMENTATION ALCOOLIQUE EN
CUVE PENDANT 3 SEMAINES.
DÉBOURBAGE ET SOUTIRAGE SUR
LIES FINES ET ÉLEVAGE EN
BARRIQUE PENDANT 6 MOIS.

VINIFICATION/AGEING: MANUAL
HARVEST. WHOLE CLUSTERS.
ALCOHOLIC FERMENTATION IN
VATS AT 20°C ABOUT THREE
WEEKS. SETTLING AND RACKING
ON FINE LEES. AGEING IN BARRELS
FOR 6 MONTHS.

NOTES DE DEGUSTATION :
LA COULEUR OR PALE AVEC DE
LÉGERS REFLETS JAUNE PAILLE
CARACTÉRISENT CE GRAND VIN
QUI RÉVÈLE AU NEZ DE FINS
ARÔMES FLORAUX (GENÊT,
ACACIA, CHÈVREFEUILLE). EN
BOUCHE, DES NOTES D'AGRUMES
S'ENTRETIENNENT SUBTILEMENT.
D'UNE BELLE STRUCTURE, CE VIN
EST A LA FOIS TRÈS RONDE ET
SOUPLE ET OFFRE UNE FINALE
PUISSANTE RELATIVEMENT
AROMATIQUE.
RAPPELLE UN CHARDONNAY DE
BOURGOGNE.

TASTING NOTES:
PALE GOLD COLOUR WITH SLIGHT
STRAW YELLOW REFLECTIONS
CHARACTERIZE THIS GREAT WINE,
WHICH ON THE NOSE REVEALS
FINE FLORAL AROMAS (BROOM,
ACACIA, HONEYSUCKLE). ON THE
PALATE, CITRUS NOTES SUBTLY
INTERTWINE. WITH A BEAUTIFUL
STRUCTURE, THIS WINE IS BOTH
VERY ROUND AND SUPPLE AND
OFFERS A RELATIVELY AROMATIC
POWERFUL FINISH. REMIND A
BURGUNDY CHARDONNAY.