

DOMAINE
DUBOST
VIGNERONS EN BEAUJOLAIS

REGNIÉ LE POTET



CÉPAGE: Gamay

SOL: argile et granit, granit rose

VINIFICATION: Récolte manuelle, macération carbonique de raisins entiers de 9 jours en cuves béton et acier

DÉGUSTATION:

Oeil: Belle couleur pourpre aux reflets violets dans le verre

Nez: Arômes de fruits rouges

Bouche: Frais, fruité et léger

ACCORDS METS ET VINS:
Parfait avec des pâtes, du porc, du veau et de la volaille

GRAPE VARIETY: Gamay

SOIL: clay & granite, rose granite

WINEMAKING: Manual harvest, carbonic maceration of whole grapes for 9 days in concrete and steel vats

TASTING:

Eye: Beautiful purple color with violet hues in the glass

Nose: Red fruits aromas

Palate: Fresh, fruity, and light

FOOD AND WINE PAIRINGS:
Perfect with pasta, pork, veal and poultry