

DOMAINE
DUBOST
VIGNERONS EN BEAUJOLAIS

Dubost Fleurie Le Vivier



CÉPAGE : 100% Gamay

VARIETY: 100% Gamay.

TERROIR : Sol typique de l'appellation avec du granit rose à grand cristaux.

TERROIR: Soil typical of the appellation with pink granite with large crystals.

Age des vignes : 60 ans.

Age of vines: 60 years.

Densité : 10 000 pieds / hectare.

Vine density: 10 000 vines per hectare.

Production : 4 000 Bouteilles.

Production: 4 000 bottles.

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Grappes entières. Aucune fermentation. Macération de 8 à 9 jours en moyenne.

VINIFICATION: Hand-picked. Whole bunches. No fermentation. Maceration for 8 to 9 days on average.

Elevage : Elevage en barrique.

Ageing: Aged in barrels.

Sucre résiduel : <2g/liter.

Residual sugar: <2g/liter.

Degré alcoolique : 13,5 %.

Alcohol content: 13.5%.

DÉGUSTATION : Belle couleur rouge carmin aux légers reflets pourpres pour cette cuvée qui exhale des arômes fruités dominants de cassis frais et pêche de vigne. En bouche, les notes fruits rouges dominant clairement. Le vin est tout à la fois souple, charnu et velouté. Les tanins, fondus à souhait et d'une grande finesse peaufinent ce Fleurie complet et harmonieux.

TASTING NOTES : A lovely carmine red colour with light purple highlights for this cuvée, which exudes dopey fruity aromas of fresh blackcurrant and peach. On the palate, the red fruit notes clearly dominate. The wine is supple, full-bodied and velvety. The smooth, fine tannins add the finishing touch to this full-bodied, harmonious Fleurie.

Temperature idéale : 15°C.

Ideal serving temperature: 15°C.