

DOMAINE
DUBOST
VIGNERONS EN BEAUJOLAIS

MORGON LA BALLOFIÈRE



CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc. **GRAPE VARIETY:** 100% Gamay Noir with white juice.

TERROIR : Sol granito caillouteux sur des schistes pyriteux(désiments désagrégés).

SOIL: Stony granite soil on pyritic schist (disintegrated deposits).

Age des vignes : 60 ans.
Densité : 10 000 pieds / hectare.
Production : 6 000 Bouteilles.

Age of vines: 60 years.
Density: 10,000 vines per hectare.
Production: 6,000 bottles.

VINIFICATION : Vendanges manuelles en surmaturation. Vinification traditionnelle.

VINIFICATION : Over-ripe grapes harvested by hand. Traditional vinification.

Elevage : Elevage 50% en cuve puis 50% en barrique.

Ageing: 50% in vats and 50% in barrels.

Sucre résiduel : <2g/liter.

Residual sugar: <2g/liter.

Degré alcoolique : 13,5 %.

Alcohol content: 13.5%.

DÉGUSTATION : Cette cuvée de Morgon se présente sous une belle robe brillante avec des nuances rubis soutenu et de subtiles arômes de fruits rouges. Une attaque souple et délicate dévoile un vin charpenté, équilibré et charmeur à souhait. La finale séduit par une belle persistance aux senteurs de pivoine et d'iris. Une réussite !

TASTING : This Morgon cuvée has a brilliant ruby colour with subtle red fruit aromas. A supple, delicate attack reveals a full-bodied, well-balanced and charming wine. The finish is seductively long, with scents of peony and iris. A real success!

Ideal serving temperature: 15°C.

Temperature idéale : 15°C.