

DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST

BEAUJOLAIS VILLAGES LE TRACOT ROUGE



CEPAGE

100 % Gamay

SOL

Granito calcaire et sablonneux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vinification traditionnelle avec grappes entières. Macération carbonique de 7 à 8 jours. Premier soutirage avant fermentation malo lactique.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur rubis
- Nez : Vin avec des arômes de fruits rouges, fraise et cerise
- Bouche : En bouche, vin très équilibré, on retrouve des arômes de baies rouges. Compagnon idéal salade de poivrons, poisson grillé et fruits de mer.

GRAPE VARIETY

100% Gamay

SOIL

Granit, clay and sand

VINIFICATION / AGEING

Traditional vinification with whole grapes. Carbonic maceration from 7 to 8 days. First racking before malolactic fermentation.

TASTING

- Colour : Ruby colour
- Nose : Wine with aromas of red berries, strawberry and cherry
- Palate : In mouth, very well-balanced wine, aromas of red berries. Good with salad of peppers, grilled fish and seafoods.

in France

© 2017 Domaine Jean-Paul Dubost