

DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST

BROUILLY VIEILLES VIGNES



CEPAGE

100 % Gamay Noir à jus blanc

SOL

Argilo-Calcaire avec des schistes bleus en sous-sol.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles.

Ramassage tardif avec sur-maturité de petits grains, macération carbonique sans trituration : premier soutirage 1 mois après la fermentation malo-lactique. Filtration au kieselgur avant la mise en bouteilles. Elevage en cuves inox et ciment.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rubis foncé à reflets pourpres.
- Nez : Arômes assez capiteux de fruits des bois et notes florales.
- Bouche : Attaque de bouche en légèreté, relayée par une acidité gourmande et une montée progressive des tanins qui se prolongent en finale. La finesse de ses arômes se révèle après la première année, il charme alors le palais par son élégance.

Il peut être conservé entre 2 et 4 ans. Servi légèrement frais, il se marie à merveille avec les plats cuisinés et gastronomiques (Escargots au Brouilly, Blanquette de Veau, Canard à l'orange...).

GRAPE VARIETY

100% Gamay Noir with white juice

SOIL

Clay and limestone with blue schists on the underground.

VINIFICATION / AGEING

Manual Harvest.

Late collection with over-ripeness of small grapes, carbonic maceration without trituration : first racking 1 month after malolactic fermentation. Filtration with kieselgur before bottling. Ageing in stainless and cement tanks.

TASTING

- Colour : Dark ruby dress with dark purple highlights.
- Nose : Rather heady aromas of fruits of the forest and floral notes.
- Palate : Mouth attack with lightness, relieved by a greedy acidity and a progressive rise of the tannins which go on in finale. The sharpness of its aromas appears after the first year, then it charms the palate by its elegance. It can be kept between 2 to 4 years. Served slightly freshly, it is good with ready-made and gastronomic meal (Snails in Brouilly, Blanquette of veal, Duck in orange sauce).