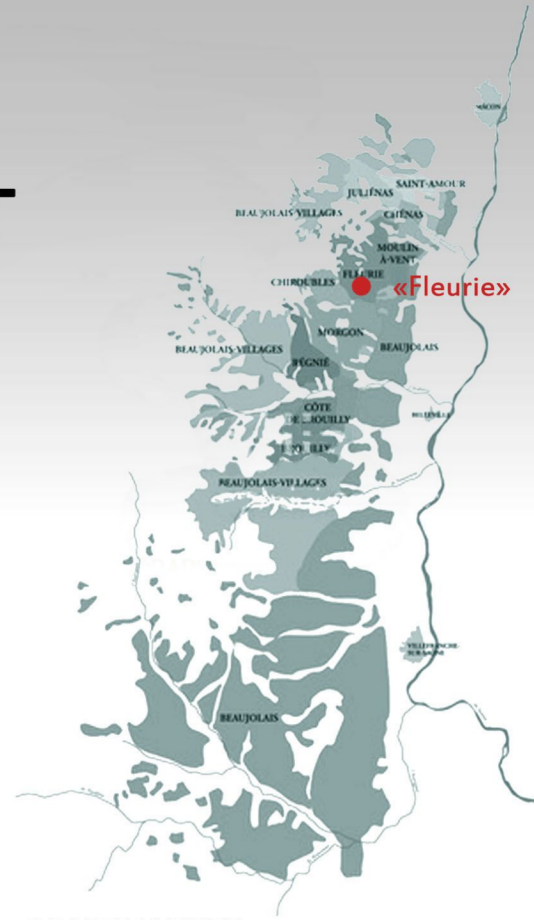


DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST

AOC FLEURIE



CEPAGE
100 % Gamay

SOL
Granit rose

VINIFICATION / ELEVAGE
Grappe entière non issue de fermentation.
La durée de macération est de 8 à 9 jours.
Elevage en cuve inox

DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue grenat
- Nez : Vin avec des arômes printaniers de violette et d'iris.
- Bouche : En bouche, vin très fin et féminin.

Compagnon idéal salade composées et de fromage frais.

GRAPE VARIETY
100% Gamay

SOIL
Pink granite

VINIFICATION / AGEING
Whole grapes that don't come from fermentation. The duration of maceration is from 8 to 9 days.
Ageing in stainless tank

TASTING

- Colour : Strong garnet colour
- Nose : Wine with spring aromas of violet and iris.
- Palate : In mouth, very fine and feminine wine.

Perfect with mixed salads and with white cheese.