



Art.-Nr.: 15003

## DOMAINE DUBOST MORGON "LA BALLONFIÈRE"

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>REBSORTEN</b>	Gamay Noir
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Burgund
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	15-17
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>ALLERGENE</b>	Sulfite
<b>AUSBAU</b>	100% Gamay

### BODEN

Dieser Weinberg liegt an der Spitze der Appellation Morgon und zeichnet sich durch einen steinigen Terroirboden auf Pyritschiefer, bestehend aus aufgelösten Sedimenten, aus. Die Rebstöcke liefern einen Ertrag von 45 bis 50 hl/ha.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben werden während der Überreife manuell gelesen und nach traditioneller Methode vinifiziert. Der Wein wird anschließend zu 50 % im Tank und zu 50 % im Fass ausgebaut.

Dieser Morgon-Cuvée besticht durch eine leuchtende Farbe mit tiefen Rubinnuancen und subtile Aromen von roten Früchten. Der weiche und zarte Auftakt enthüllt einen vollmundigen, ausgewogenen und faszinierenden Wein. Der Abgang verführt mit einer beeindruckenden Nachhaltigkeit und Anklängen von Pfingstrose und Iris.