



GEORGES DUBOEUF BEAUJOLAIS VILLAGES MAJOR BEAUJOLAIS AOC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% de Gamay a jugo blanco (Selección de las mejores parcelas).

Alcohol: 12,5%.

Reposo: Sin crianza.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De color granate intenso con reflejos cereza.



Aromas intensas a frutas rojas frescas, vibrante en nariz.



En boca Suave y confirmando la fruta roja y frescura.



Para cualquier ocasión como aperitivo, ensaladas, embutidos y quesos suaves.

**GEORGES
DUBOEUF**

La Bodega

Georges Duboeuf, comúnmente llamado el "Rey del Beaujolais", originario de Pouilly Fuissé, dedicó toda su vida a la región del Beaujolais y supo ver también oportunidades en la región vitícola del sur de Francia. Su familia elabora vinos desde más de 5 siglos. Georges Duboeuf fue pionero en el fenómeno mundial del Beaujolais Nouveau, la fiesta vitícola la más grande del mundo, festejando al primer vino de la cosecha del año en más de 110 países.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com