



GEORGES DUBŒUF BEAUJOLAIS VILLAGES BEAUJOLAIS AOC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% de Gamay a jugo blanco.

Alcohol: 12,5%.

Reposo: Sin crianza.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De color cereza con reflejos violeta y brillante.



Complejo e intenso con aromas a mora roja y negra.



Ligero y afrutado con taninos muy sutiles.



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

**GEORGES
DUBŒUF**

La Bodega

Georges Dubœuf, 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 Dubœuf 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