



GEORGES DUBOEUF CABERNET SAUVIGNON PAYS D'OC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 12,5%.

Reposo: Sin crianza.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 13 a 14 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí profundo y disco violáceo.



Aromas típicos de pimienta y pimienta verde, frutas rojas como la cassis.



Es un vino redondo, potente y equilibrado, con sabores maduros de frutas confitadas y vegetales que revelan una impresión de frescura. Taninos ligeros y con una buena acidez. Vino de buena textura.



Un vino para acompañar platos no muy condimentados, quesos suaves y en la terraza picando unas botanas.

**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