







GEORGES DUBŒUF CHARDONNAY

PAYS D'OC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.
Variedad: 100% Chardonnay.
Alcohol: 13,0%.
Reposo: Sin reposo.
Capacidad de Guarda: 3 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color amarillo pálido y brillante.
-  Aromas sutiles de frutas y avellanas tostadas.
-  Vino untuoso, vivo, con notas de vainilla y flores secas.
-  Se recomienda acompañar con platillos de mariscos o pescados. Ideal para el aperitivo.

**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.