



GEORGES DUBOEUF CHÂTEAU DES CAPITANS - JULIÉNAS JULIÉNAS AOC (BAUJOLAIS), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% de Gamay.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 10 meses en bodega de roble francés nuevas y de segundo uso.

Capacidad de Guarda: 10 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Bonito color púrpura.



En nariz tiene aromas de pequeños frutos negros, zarzamora, especias, canela, pimienta blanca.



En boca, este Julié纳斯 revela una buena estructura con taninos pulidos y suaves. Es largo, con notas de especias.



Magret de Pato con una salsa de frutos rojos, quesos de vaca curados, tacos de carnisas, estofado de ternera.

Este castillo del siglo XIX está ubicado en el corazón de la apelación Julié纳斯 en un lugar nombrado "Capitans". Una sola parcela rodea el castillo con un terroir de excepción. La exposición Sur/Sur-este ofrece una madurez perfecta. Considerado como un punto estratégico, esta ubicación fuera en su tiempo la sede de la región, por eso "Capitans" sería la referencia a esta función de capitán. En los años 40, el castillo pertenecía al señor Victor Peyret, autor del premio "Victor Peyret". Cada año se premia una personalidad que contribuye a la promoción del viñedo. Georges Duboeuf adquirió la propiedad en 2003. Hoy en día, es el emblema de la apelación.

**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