



GEORGES DUBOEUF CHÉNAS AOC CHÉNAS (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% de Gamay a jugo blanco.

Alcohol: 13,0%.

Vinificación: Temperatura de fermentación: 25-30 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 15 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Bonito rojo con reflejo violáceo.



Aromas intensos y complejos de frutos rojos y cassis con un toque de almendra.



En boca, el vino es franco, elegante, con taninos jóvenes y prometedores. Persistente y agradable es un verdadero embajador.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas asadas o en estofado tipo « Bœuf Bourguignon », carne de caza, quesos suaves.

Chénas, es el más pequeño de los cru, por eso que se hace tan exclusivo. El nombre Chénas, viene de un antiguo bosque de roble. Se produce en 2 pueblos, el de Chénas y el de La Chapelle de Guinchay. La exposición al sol es noreste, lo que por lo general, se cosecha al último. Era el vino favorito de Louis XIII, lo consideraba como "el único vino digno de ser invitado en su mesa", lo que le gana la reputación de "Vino de poder". Es el hermanito de Moulin á Vent por sus características similares.

**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