



## GEORGES DUBŒUF CHIROUBLES

AOC CHIROUBLES (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% de Gamay a jugo blanco.

**Alcohol:** 14,0%.

**Vinificación:** Temperatura de fermentación: 28-32 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 6-12 días, sin crianza en barrica.

**Capacidad de Guarda:** 5 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER



Bonito color carmín.



Una nariz compleja entre aromas de flores y de fruta con hueso. Equilibrado entre redondez, acidez y taninos.



La boca proporciona sensaciones aterciopeladas y armoniosas. Un final aromático y armonioso concluye la degustación de este notable representante de la denominación.



Se recomienda acompañar con Carnes frías, embutidos, pollo rostizado.

*El cru se produce nada más en el pueblo de Chiroubles. Victor Bulliat quien inventó el injerto de cepas francesas sobre cepa americana para combatir la phylloxera, tiene su estatua en el centro del pueblo. Es un vino de altura, pureza, de gracia. Se podría comparar con un lindo modelo vestido de seda roja brillante. Para degustar, es el Beaujolais más aireado, con toque elegantes de frutos rojos. Le da al catador la agradable sensación de resbalar en la boca. Según un poeta local, enamorado de todo lo que es hermoso en este mundo, Chiroubles es "la extravagancia de Beaujolais". Si Moulin a vent es el más potente de los cru, Chiroubles es lo más ligero.*

**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](http://www.everestwinespirits.com)