



GEORGES DUBŒUF FLEURIE AOC FLEURIE (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% de Gamay a jugo blanco.

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: Temperatura de fermentación: 30-32 °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



Color rubí profundo.



Aromas elegantes a pequeños frutos rojos y negros con notas sutiles de flores.



En boca, es equilibrado, con taninos firmes pero elegantes.



Se recomienda acompañar con aves, cordero, brie.

Fleurie, 100% producido en el pueblo del mismo nombre. « La Madone » capilla emblemática de la apelación, se dice que fue construida para atraer la protección de la Virgen contra las enfermedades del viñedo. Tiene 13 climas diferentes, produciendo vinos con diferentes terroirs. Les Labourons, Poncié, les Moriers, la Roilette, les Garants, Montgenas, La Madone, La Joie du Palais, Grille Midi, La Chapelle des Bois, La Cote, Le Bon Cru et Champagne. En la parte alta de la denominación, los suelos son pobres, ácidos y áridos. Los vinos son finos y muy aromáticos. Alrededor del pueblo, los suelos son más profundos, de arcilla, los vinos son robustos, aptos para el envejecimiento. Es el suelo que le da la característica de un vino femenino.

**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