



GEORGES DUBŒUF JULIÉNAS AOC JULIÉNAS (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 de 15 a 16 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color púrpura con reflejos morados.



Este cru nos regala un aroma complejo y delicado de frutos negros y flores como la violeta y la peonía, con notas de pimienta.



En boca, un ataque franco y afrutado, equilibrado, redondo con los mismos aromas de la nariz.



Se recomienda acompañar con Carne asada, estofado de ternera, platillos condimentados quesos secos.

Cru imperial, por su nombre en referencia a Julio Cesar cuando las tropas romanas se estacionaban en la región para conquistar Galia. Es el viñedo lo más antiguo del Beaujolais. También, un cru editorial, ya que se conoce como el favorito de los periodistas en París. Se concentra entre 4 pueblos: Julienas, Emeringes, Jully y Pruzilly.

**GEORGES
DUBŒUF**

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