



## GEORGES DUBOEUF MÂCON VILLAGES DOMAINES LES CHENEVIÈRES MÂCON VILLAGES AOC (BORGOÑA), FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.  
**Variedad:** 100% Chardonnay.  
**Alcohol:** 12,5%.  
**Reposo:** Sin crianza.  
**Capacidad de Guarda:** 5 años.  
**Temperatura de Servicio:** Servir de 12 a 13 °C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



A la vista tenemos un brillante color dorado pálido con reflejos verdes.



En nariz, es expresivo, con aromas a flores blancas y notas cítricas.



La boca confirma este maravilloso bouquet ofreciendo estos sabores frutales y florales. Muy redondo, es un vino seductor.



Se recomienda acompañar con aves en salsa, pescados, quesos de cabra.

*Los propietarios del "Domaine Les Chenevières" viven y trabajan en Saint Maurice de Sautonnay desde varias generaciones. Una parte de su propiedad típicamente Maconesa fue construida hace más de 300 años. La familia trabaja como viticultor de padre en hijo desde más de cinco generaciones. El domaine tiene buen renombre por la gran calidad de sus Mâcon-Villages.*

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