







## GEORGES DUBŒUF MÂCON VILLAGES MÂCON VILLAGES AOC (BORGOÑA), FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.  
**Variedad:** 100% Chardonnay.  
**Alcohol:** 12,5%.  
**Reposo:** 80% con fermentación maloláctica.  
**Capacidad de Guarda:** 3 años.  
**Temperatura de Servicio:** Servir de 10 a 12 °C.

### NOTAS DEL SOMMELIER

-  Bello color amarillo.
-  Aromas frescos y elegantes a flores blancas cítricos y miel.
-  En boca confirmando su nariz y algo mineral, ligero y "crispy".
-  Se recomienda acompañar con platillos de mariscos o pescados. Ideal para un aperitivo.

**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)