



GEORGES DUBOEUF MORGON DOMAINE DE JAVERNIÈRE "CÔTE DU PY"
MORGON AOC (BAUJOLAIS), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Gamay.

Alcohol: 13,0%.

Reposo: Sin crianza.

Capacidad de Guarda: 6 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color granate con ligeros reflejos ámbar.



En nariz es intenso y aromático, con notas de bayas silvestres.



En boca es franco, con taninos finos, elegantes y bien presentados. Armonioso con un final maravillosamente largo.



Caza, pechuga de pato, quesos finos.

Morgon proviene de un terroir especial formado por roca descompuesta y esquisto friable, y es sin duda el más típico de los diez "crus" de Beaujolais. Su sabor "terroir" se vuelve más intenso con el tiempo. En 1985, Hervé LACOQUE se mudó a este dominio, que se fundó 5 generaciones antes. Se extiende sobre cuatro "escaladas" de la denominación de Morgon: Côte du Py, Micouds, Charmes y Corcelette.

**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