



## GEORGES DUBŒUF MORGON AOC MORGON (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% de Gamay a jugo blanco.

**Alcohol:** 12,5%.

**Vinificación:** Temperatura de fermentación: 28-30 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.

**Capacidad de Guarda:** 6 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir a 15 °C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo granate intenso.



Con aromas a pimienta, frutos rojos, melocotón, ciruela, sotobosque y notas sutiles de ahumado.



Es un vino equilibrado, con buena estructura en boca.



Se recomienda acompañar con Estofado de carne, « Coq (gallo) au Morgon », carne de caza, quesos maduros.

*Es el segundo más grande de los crus. Se produce nada más en el pueblo de Villié-Morgon. Existe una gran diversidad de suelo, con uno famoso del clima de "La Cote de Py" llamado "roca podrida". El estilo de cada Morgon puede ser muy diferente, y no tiene duda de comunicar sobre sus climas. El sabor del Terroir del Morgon, se disfruta más con el tiempo, recordando la piel de zorro y la mermelada de cereza. De ahí salió el verbo "morgonner" para describir su complejidad y estilo particular. A sus productores le gustan promoverlo como la fruta de un Beaujolais con el encanto de la Borgoña. Es un vino robusto, perfecto para los coleccionadores.*

**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)