



GEORGES DUBOEUF MOULIN À VENT CUVÉE PRESTIGE MOULIN À VENT AOC (BAUJOLAIS), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% de Gamay a jugo blanco (se produce solo en los mejores años del Cru).

Alcohol: 13,0%.

Reposo: 16 meses de barrica.

Capacidad de Guarda: 10 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo granada intenso.



Aromas de frutos rojos, violetas y notas torrefactas.



Potente con taninos pulidos, elegante, largo en boca.



Carnes rojas a la parrilla o en salsa, quesos maduros.

Debido a que nuestro negocio comenzó al pie de un molino de viento (moulin à vent), sentimos que debemos presentarle lo mejor de lo mejor, bajo la denominación Moulin-à-Vent. Junto con los viticultores que acordaron controlar estrictamente y cuidadosamente sus rendimientos, hemos sido recompensados por nuestros esfuerzos por un vino de alta calidad, una mezcla que cumple con los criterios para un excelente Prestige Cuvée.

**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