



GEORGES DUBŒUF POUILLY FUISSÉ POUILLY FUISSÉ AOC (BORGOÑA), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5%.

Reposo: 80% con fermentación maloláctica. Trabajo sobre lías (battonage).
Crianza de 30% en barrica de roble francés.

Capacidad de Guarda: 6 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De color dorado con reflejos verdosos.



Bouquet de almendras asadas, floral acompañado de un toque de vainilla y frutos tropicales.



Un vino de muy buen cuerpo confirmando notas de almendra, piña, pan tostado e higo.



Platos del mar condimentados, carnes blancas y quesos cremosos.

**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