



GEORGES DUBŒUF RÉGNIÉ AOC RÉGNIÉ (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% de Gamay a jugo blanco.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Temperatura de fermentación: 25-30 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 15 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Lindo color rubí.



Aromas frescos de frutos rojos, arándanos.



Es coqueto, "gourmand", con taninos finos y largo.



Se recomienda acompañar con Carnes frías, champiñones salvajes.

Regnié conoció un Ascencio de Beaujolais Villages a Cru. Se produce en las comunas de Regnié-Durette y Lantignié. Es un paisaje espectacular parecido a un océano de cepas entre los dos grandes Morgon y Brouilly. Se dice que la abadía de Cluny tenía viñedos cerca del pueblo de Regnié durante el siglo X. El mismo arquitecto de la famosa basílica de Fourvière en Lyon realizó la iglesia de Regnié.

**GEORGES
DUBŒUF**

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