



GEORGES DUBOEUF SAINT-AMOUR AOC SAINT AMOUR (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% de Gamay a jugo blanco.

Alcohol: 13,0%.

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 13 a 14 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Bonito color púrpura.



Aromas frescos a frutos con hueso, cereza negra, con un toque de notas especiadas.



En boca, es un vino equilibrado, elegante con taninos suaves.



Se recomienda acompañar con Aves, ternera.

Es el más septentrional del cru del Beaujolais, el nombre completo de la ciudad es Saint-Amour-Bellevue y se encuentra junto al AOP de Pouilly fuissé. Es el único cru ubicado completamente dentro del departamento de Saona y Loira. Debe su nombre a un tal "Amor", un legionario romano cuya estatua se encuentra al lado de la iglesia. Louis Dailly fue el principal fundador del cru en 1946, justo después de la guerra. Con su nombre tan encantador, Saint-Amour es obviamente el vino del día de San Valentín, casi una cuarta parte de la producción se degusta el 14 de febrero. Saint-Amour, como Fleurie y Chiroubles, generalmente proporciona una expresión más ligera y menos concentrada de cru Beaujolais.

**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