



GEORGES DUBOEUF SAUVIGNON BLANC PAYS D'OC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,0%.

Reposo: Sin crianza.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 9 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De un bonito color dorado pálido.



En nariz es muy expresivo con aromas típicas del Sauvignon: lichi, cítricos, toronja.



Muy fresco y frutal en boca.



Aperitivo, mariscos, pescados blancos, carnes blancas, espárragos.

**GEORGES
DUBOEUF**

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