

GEORGES DUBOEUF BEAUJOLAIS NOUVEAU 2023

BEAUJOLAIS NOUVEAU AOC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedades: 100% Gamay.
Alcohol: 13,0 %
Reposo: Sin reposo.
Capacidad de Guarda: 2 años
Temperatura de Servicio: Tómalo fresco alrededor de 12 grados para disfrutar mejor esa gran expresión joven de la variedad gamay.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color brillante carmín con reflejos violáceos.

En nariz, notas dulces de pequeños frutos rojos como grosella, arándano.

Afrutado y suave en el paladar, el reflejo perfecto del Beaujolais Nouveau !

Se recomienda acompañar con platillos ligeros, como ensaladas y embutidos. También es muy agradable como aperitivo.

¡ESCANÉAME Y CONOCE MÁS!

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.