

GEORGES DUBOEUF MERLOT
PAYS D'OC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Merlot.
Alcohol: 13,0%.
Reposo: Sin crianza.
Capacidad de Guarda: 3 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 13 a 14 ºC.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo cereza con reflejos purpura.

En la nariz, es harmonioso, con notas a kirsch (licor de cereza) y frutos rojos.

Boca aromática con taninos finos y afrutados. Vino joven, equilibrado, hecho con uva de carácter. Evolucionara ganando largo en boca y siendo un vino aterciopelado.

Se recomienda acompañar con carnes frías, pescados asados, quesos suaves.

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.