

GEORGES DUBOEUF MOULIN-À-VENT
AOC MOULIN À VENT (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% de Gamay a jugo blanco.
Alcohol: 13,0%.
Vinificación: Temperatura de fermentación: 30-32 °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 ºC.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo granate.

Buena complejidad con aromas afrutados y toques florales con dominancia a rosa.

Una boca carnosa con taninos finos y suaves y un final largo. Un Moulin à Vent que revela su lado feminino.

Se recomienda acompañar con « Coq au Moulin-à-Vent », carne de caza, quesos maduros.

Su nombre proviene de un antiguo molino de viento ubicado desde el siglo XV en la colina de Romanèche-Thorins y de Chénas. Dejo de funcionar en el siglo XIX y fue renovado varias veces para quedar en excelente estado. El renombre de Moulin á vent ya es antiguo, ya que en 1816 era clasificado dentro de los mejores al mismo nivel que los grandes de Borgoña. Es el vino de guardia del Beaujolais por excelencia. Le debe su nobleza de caracter a un subsuelo de granitos rico en manganeso. De hecho, el depósito de manganeso francés más importante fue descubierto, alrededor de 1750, en RomanècheThorins. Este depósito fue extraído del siglo XVIII al siglo XIX. "Romanechite", como se llamaba entonces, es una roca negra muy pesada.

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.