GEORGES DUBŒUF



Presentación Bodega



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. Desde los 20 años, fue directamente ligado con la alta gastronomía francesa, con los grandes chefs de estrellas Michelin como Paul Blanc, Paul Bocuse, o los hermanos Troisgros. Gracias a ellos, empezó a conocer a detalle la región del Beaujolais vendiéndolos su mejor selección de los vinos. 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.

Viajando por el mundo para dar de conocer los vinos de su querida región, se vuelve como el embajador del Beaujolais. Hoy en día, la familia sigue fiel a su búsqueda: ofrecer vinos de calidad, mezclando tipicidad del terroir y personalidad del viticultor.

Puntos de Distinción

- 1964: fundación de "Vins Georges Duboeuf".
- Finales de los 60's : expansión del Beaujolais Nouveau a través del mundo gracias a Georges Duboeuf.
- Beaujolais Nouveau es la fiesta anual más grande de vinos en el mundo.
- Duboeuf = rey del Beaujolais. Proveedor #1 en el mundo del Beaujolais.
- Presencia de la marca en mas de 80 países en el mundo.
- Georges Duboeuf hace parte de las 100 marcas mas admiradas del mundo. "Drinks International".



CHARDONNAY
PAYS D'OC, FRANCIA.

Variedad: 100% Chardonnay.
Reposo: Sin Reposo.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12º C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido y brillante.
Aromas sutiles de frutas y avellanas tostadas.
Vino untuoso, vivo, con notas de vainilla y flores secas.

Maridaje: Se recomienda acompañar con platillos de mariscos o pescados.
Ideal para el aperitivo.



SAUVIGNON BLANC
PAYS D'OC, FRANCIA.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.
Reposo: Sin Reposo.
Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 9º 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.

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



PINOT NOIR ROSÉ FLEUR DE ROSÉ

PAYS D'OC, FRANCIA.

*

Variedad: 100% Pinot Noir.
Reposo: Sin reposo.
Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10º C

Notas del Sommelier: Brillante, color salmón.
En nariz, es fino y sutil con aromas a durazno con notas de lichi.
En boca, es fresco, suave y bien balanceado con final a notas cítricas.

Maridaje: Aperitivo con aceitunas y jitomates confitados, perfecto para acompañar una parrillada, chuletas de cordero.



CABERNET SAUVIGNON

PAYS D'OC, FRANCIA.

*

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.
Reposo: Sin crianza.
Temperatura de Servicio: Servir de 13 a 14º C

Notas del Sommelier: Color rubí profundo y disco violáceo. Aromas típicos de pimienta y pimiento verde, frutas rojas como la cassis. Es un vino redondo, potente y equilibrado, con sabores maduros de frutas confitadas y vegetales que revelan una impresión de frescura. Taninos ligeros y con una buena acidez. Vino de buena textura.

Maridaje: Un vino para acompañar platos no muy condimentados, quesos suaves y en la terraza picando unas botanas.



MERLOT

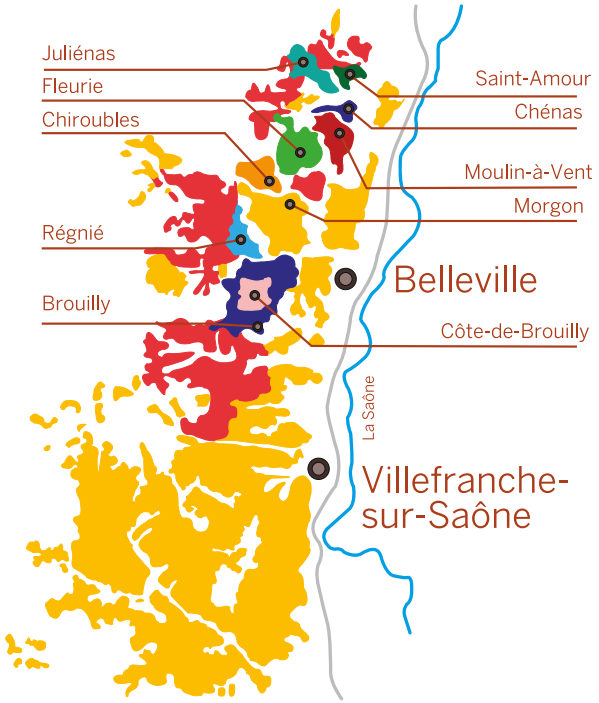
PAYS D'OC, FRANCIA.

*

Variedad: 100% Merlot.
Reposo: Sin reposo.
Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 17º C

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.

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



CLASIFICACIÓN BEAUJOLAIS

3 NIVELES DE CALIDAD

*

· El **Beaujolais** (más al sur)
· Beaujolais
· Beaujolais Nouveau
· Beaujolais Blanc

· Los **Beaujolais-Villages** (38 pueblos)
· Beaujolais-Villages
· Beaujolais-Villages Nouveau
· Beaujolais-Villages Blanc

· Los **Crus del Beaujolais** (10 más al norte)

Beaujolais Nouveau 2022 Est Arrivé!



¿Qué es el Beaujolais Nouveau?

El Beaujolais Nouveau es el lanzamiento en el mercado del primer vino francés del año después de la cosecha.

Es un vino tinto realizado con uvas gamay producido en la región de Beaujolais en Francia. Es el más popular "vin de primeur" (vino de primicia), fermentado durante sólo unas pocas semanas y luego lanzado oficialmente al mercado el tercer jueves de noviembre de manera simultánea, en más de 100 países.

Tiene una producción de más de 50 millones de botellas, siendo la mitad exportada a distintos países por el mundo. Es el evento vitícola más grande del mundo. El Beaujolais nació de una larga experiencia, de un "savoir-faire" (exclusivo saber hacer) y una delicada vendimia a mano. Es un vino de color rojo rubí, con destellos violáceos particularmente ligero al ser un vino joven...



BEAUJOLAIS NOUVEAU 2022

BEAUJOLAIS NOUVEAU AOC, FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay.
Reposo: Sin Reposo.
Temperatura de Servicio: Tómalo fresco alrededor de 12 grados para disfrutar mejor esa gran expresión joven de la variedad gamay.

Notas del Sommelier: Tiene un color purpura de intensidad media y brillante. En nariz destacan aromas a frutos rojos frescos como frambuesa, fresa y la cereza roja con una pequeña nota a lácteos y flores. En boca es un vino de cuerpo ligero pero con gran intensidad frutal como en nariz, buena estructura, gran frescura y un tanino fino pero persistente. ¡Esta añada es excepcional!.

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



BEAUJOLAIS VILLAGES

BEAUJOLAIS AOC, FRANCIA.

Variedad: 100% de Gamay a jugo blanco.
Reposo: Sin reposo.
Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16º C

Notas del Sommelier: De color cereza con reflejos violeta y brillante.
Complejo e intenso con aromas a mora roja y negra.
Ligero y afrutado con taninos muy sutiles.

Maridaje: Para cualquier ocasión como aperitivo, ensaladas, embutidos y quesos suaves.



BEAUJOLAIS VILLAGES MAJOR

BEAUJOLAIS AOC, FRANCIA.

Variedad: 100% de Gamay a jugo blanco (Selección de las mejores parcelas).
Reposo: Sin reposo.
Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ºC

Notas del Sommelier: De color granate intenso con reflejos cereza.
Aromas intensas a frutas rojas frescas, vibrante en nariz.
En boca Ssave y confirmando la fruta roja y frescura.

Maridaje: Para cualquier ocasión como aperitivo, ensaladas, embutidos y quesos suaves.



MÂCON VILLAGES

MÂCON VILLAGES AOC (BORGOÑA), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Chardonnay.
Reposo: 80% con fermentación maloláctica.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12º C

Notas del Sommelier: Bello color amarillo.
Aromas frescas y elegantes a flores blancas cítricos y miel.
En boca confirmando su nariz y algo mineral, ligero y ¨crispy¨.

Maridaje: Se recomienda acompañar con platillos de mariscos o pescados. Ideal para un aperitivo.



POUILLY FUISSÉ

POUILLY FUISSÉ AOC (BORGOÑA), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Chardonnay.
Reposo: 80% con fermentación maloláctica. Trabajo sobre lías (battonage).
Crianza de 30% en barrica de roble francés.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12º C

Notas del Sommelier: De color dorado con reflejos verdosos. Bouquet de almendras asadas, floral acompañado de un toque de vainilla y frutos tropicales. Un vino de muy buen cuerpo confirmando notas de almendra, piña, pan tostado e higo.

Maridaje: Platos del mar condimentados, carnes blancas y quesos cremosos.



MÂCON VILLAGES DOMAINES LES CHENEVIERES

MÂCON VILLAGES AOC (BORGOÑA), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Chardonnay.
Reposo: Sin reposo.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12º C

Notas del Sommelier: A la vista tenemos un brillante color dorado pálido con reflejos verdes. En nariz, es expresivo, con aromas a flores blancas y notas cítricas. La boca confirma este maravilloso bouquet ofreciendo estos sabores frutales y florales. Muy redondo, es un vino seductor.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Aves en salsa, pescados, quesos de cabra.

Los proprietarios del "Domaine Les Chenevières" viven y trabajan en Saint Maurice de Satonnay desde varias generaciones. Una parte de su propiedad típicamente Maconesa fue construida hace más de 300 años. La familia trabaja como viticultor de padre en hijo desde más de cinco generaciones. El domaine tiene buen renombre por la gran calidad de sus Mâcon-Villages.



SAINT-AMOUR

AOC SAINT AMOUR (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay (a jugo blanco).
Reposo: Temperatura de fermentación: 25-30 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.
Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18º C

Notas del Sommelier: Bonito color purpura.
Aromas frescos a frutos con hueso, cereza negra, con un toque de notas especiadas.
En boca, es un vino equilibrado, elegante con taninos suaves.

Maridaje: 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.



JULIÉNAS

AOC JULIÉNAS (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay (a jugo blanco).
Reposo: Temperatura de fermentación: 25-30 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.
Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16º C

Notas del Sommelier: Color purpura con reflejos morados. Este cru nos regala un aroma complejo y delicado de frutos negros y flores como la violeta y la peonía, con notas de pimienta. En boca, un ataque franco y afrutado, equilibrado, redondo con los mismos aromas de la nariz.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carne asada, estofado de ternera, platillos condimentados quesos secos.

Cru imperial, por su nombre en referencia a Julio Cesar cuando las tropas romanas se estacionaban en la región para conquistar Galia. Es el viñedo lo más antiguo del Beaujolais. También, un cru editorial, ya que se conoce como el favorito de los periodistas en Paris. Se concentra entre 4 pueblos: Julienas, Emeringes, Jully y Pruzilly.



CHÉNAS

AOC CHÉNAS (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay (a jugo blanco).
Reposo: Temperatura de fermentación: 25-30 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.
Temperatura de Servicio: Servir a 15º C

Notas del Sommelier: Bonito rojo con reflejo violáceo.
Aromas intensos y complejos de frutos rojos y casis con un toque de almendra. En boca, el vino es franco, elegante, con taninos jóvenes y prometedores. Persistente y agradable es un verdadero embajador.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes rojas asadas o en estofado tipo « Bœuf Bourguignon », carne de caza, quesos suaves.

Chénas, es el más pequeño de los cru, por eso que se hace tan exclusivo. El nombre Chénas, viene de un antiguo bosque de roble. Se produce en 2 pueblos, el de Chénas y el de La Chapelle de Guinchay. La exposición al sol es noreste, lo que por lo general, se cosecha al último. Era el vino favorito de Louis XIII, lo consideraba como "el único vino digno de ser invitado en su mesa", lo que le gano la reputación de "Vino de poder". Es el hermanito de Moulin á Vent por sus características similares.



MOULIN-À-VENT

AOC MOULIN À VENT (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay (a jugo blanco).
Reposo: Temperatura de fermentación: 30-32 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.
Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 15º C

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.

Maridaje: 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.



FLEURIE

AOC FLEURIE (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay (a jugo blanco).
Reposo: Temperatura de fermentación: 30-32 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.
Temperatura de Servicio: Servir a 15º C

Notas del Sommelier: Color rubis profundo.
Aromas elegantes a pequeños frutos rojos y negros con notas sutiles de flores.
En boca, es equilibrado, con taninos firmes pero elegantes.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Aves, cordero, brie.

Fleurie, 100% producido en el pueblo del mismo nombre. « La Madone » capilla emblemática de la apelación, se dice que fue construida para atraer la protección de la Virgen contra las enfermedades del viñedo. Tiene 13 climas diferentes, produciendo vinos con diferentes terroirs. Les Labourons, Poncié, les Moriers, la Roilette, les Garants, Montgenas, La Madone, La Joie du Palais, Grille Midi, La Chapelle des Bois, La Cote, Le Bon Cru et Champagne. En la parte alta de la denominación, los suelos son pobres, ácidos y áridos. Los vinos son finos y muy aromáticos. Alrededor del pueblo, los suelos son más profundos, de arcilla, los vinos son robustos, aptos para el envejecimiento. Es el suelo que le da la característica de un vino femenino.



CHIROUBLES

AOC CHIROUBLES (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay (a jugo blanco).
Reposo: Temperatura de fermentación: 28-32 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 6-12 días, sin crianza en barrica.
Temperatura de Servicio: Servir de 13 a 14° C

Notas del Sommelier: Bonito color carmín. Una nariz compleja entre aromas de flores y de fruta con hueso. Equilibrado entre redondez, acidez y taninos. La boca proporciona sensaciones aterciopeladas y armoniosas. Un final aromático y armonioso concluye la degustación de este notable representante de la denominación.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes frias, embutidos, pollo rostizado.

El cru se produce nada más en el pueblo de Chiroubles. Victor Bulliat quien inventó el injerto de cepas francesas sobre cepa americana para combatir la phylloxera, tiene su estatua en el centro del pueblo. Es un vino de altura, pureza, de gracia. Se podría comparar con un lindo modelo vestido de seda roja brillante. Para degustar, es el Beaujolais más aireado, con toque elegantes de frutos rojos. Le da al catador la agradable sensación de resbalarse en la boca. Según un poeta local, enamorado de todo lo que es hermoso en este mundo, Chiroubles es "la extravagancia de Beaujolais". Si Moulin a vent es el más potente de los cru, Chiroubles es lo más ligero.



MORGON

AOC MORGON (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay (a jugo blanco).
Reposo: Temperatura de fermentación: 28-30 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.
Temperatura de Servicio: Servir a 15° C

Notas del Sommelier: Color rojo granate intenso.
Con aromas a pimienta, frutos rojos, melocotón, ciruela, sotobosque y notas sutiles de ahumado. Es un vino equilibrado, con buena estructura en boca.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Estofado de carne, « Coq (gallo) au Morgon », carne de caza, quesos maduros.

Es el segundo más grande de los crus. Se produce nada más en el pueblo de Villie-Morgon. Existe una gran diversidad de suelo, con uno famoso del clima de "La Cote de Py" llamado "roca podrida". El estilo de cada Morgon puede ser muy diferente, y no tiene duda de comunicar sobre sus climas. El sabor del Terroir del Morgon, se disfruta más con el tiempo, recordando la piel de zorro y la mermelada de cereza. De ahí salió el verbo "morgonner" para describir su complejidad y estilo particular. A sus productores le gustan promoverlo como la fruta de un Beaujolais con el encanto de la Borgoña. Es un vino robusto, perfecto para los coleccionadores.



RÉGNIÉ

AOC RÉGNIÉ (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay (a jugo blanco).
Reposo: Temperatura de fermentación: 25-30 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.
Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 15° C

Notas del Sommelier: Lindo color rubí.
Aromas frescos de frutos rojos, arándanos.
Es coqueto, "gourmand", con taninos finos y largo.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes frias, champiñones salvajes.

Regnié conoció un Ascencio de Beaujolais Villages a Cru. Se produce en las comunas de Regnié-Durette y Lantignié. Es un paisaje espectacular parecido a un océano de cepas entre los dos grandes Morgon y Brouilly. Se dice que la abadía de Cluny tenía viñedos cerca del pueblo de Regnié durante el siglo X. El mismo arquitecto de la famosa basílica de Fourviére en Lyon realizo la iglesia de Regnié.



BROUILLY

AOC BROUILLY (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay (a jugo blanco).
Reposo: Temperatura de fermentación: 28-30 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 10-12 días, sin crianza en barrica.
Temperatura de Servicio: Servir a 14° C

Notas del Sommelier: De color púrpura intenso.
Nos regala una nariz de frutos rojos con notas florales (violeta).
Rico y vivaz, este vino tiene buena estructura tánica que revela un equilibrio perfecto.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Aves, magret de pato, tartare de res, quesos semi curados.

El Brouilly es lo más al sur de los crus del Beaujolais, y lo más grande en superficie. Sus viñedos rodean el Mont Brouilly, extendiendose sobre 6 comunas. El nombre de Brouilly vendría de un teniente romano Brulius, quien en el siglo IV se hubiera instalado en las laderas del monte para plantar viñedos. Hasta el principio del siglo XX, ambas AOC eran llamadas de vinos de Brouilly. Se puede identificar 3 tipos de Brouilly: lo más al este y sureste con suelos graníticos, al norte con suelos de aluviones viejos y el sureste con granito y piedras azules de la Cote de Brouilly. Es el cru lo más conocido en el mundo, Es un vino afrutado y bien balanceado que se toma usualmente dentro de los 5 años de edad.



CÔTE-DE-BROUILLY

AOC CÔTE DE BROUILLY (BEAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay (a jugo blanco).
Reposo: Temperatura de fermentación: 28-30 °C, fermentación maloláctica: 100%, maceración: 8-12 días, sin crianza en barrica.
Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 15° C

Notas del Sommelier: De color púrpura.
Con aromas intensos de pequeños frutos negros con un toque floral.
La estructura es media con taninos aterciopelados y buena mineralidad.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes asadas y rostizadas, omelette, quesos.

La capilla Notre Dame Aux Raisins se ubica arriba del Mont Brouilly, fue construida en 1857 para proteger el viñedo del oídium. Cubriendo una gran parte del monte, los viñedos se encuentras extendidos en las laderas orientadas Sur y Este. Los suelos se componen esencialmente de roca magmática y eruptiva, llamada "roca azul". El carácter volcánico le da al vino, buena mineralidad y fineza.



FLEURIE DOMAINE DES QUATRE VENTS

FLEURIE AOC (BAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay.
Reposo: Sin crianza.
Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16° C

Notas del Sommelier: Vestido brillante con un bonito color granate. Esta Fleurie revela una reserva aromática formidable: notas de fruta negra, mora, arándano, aromas de especias dulces adornadas con aromas de vainilla. Fino, elegante, embriagador, suave con taninos sedosos. Buena longitud en el sutil acabado de regaliz.

Maridaje: Caza, carnes rojas a la parrilla, quesos maduros, chapulines, aves.

Clos des Quatre Vents cubre 12 hectáreas. Las viñas rodean el hermoso edificio, oculto por una cortina de pinos. El clos es parte de la propiedad del Doctor DARROZE, y es ejemplar por su magnífica exposición y granito "terroir". Georges DUBOEUF lleva más de 30 años comprando toda la producción.



MORGON DOMAINE DE JAVERNIÈRE "CÔTE DU PY"

MORGON AOC (BAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay.
Reposo: Sin crianza.
Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16º C

Notas del Sommelier: Color granate con ligeros reflejos ámbar. En nariz es intenso y aromático, con notas de bayas silvestres. En boca es franco, con taninos finos, elegantes y bien presentados. Armonioso con un final maravillosamente largo.

Maridaje: Caza, pechuga de pato, quesos finos.

Morgon proviene de un terroir especial formado por roca descompuesta y esquisto friable, y es sin duda el más típico de los diez "crus" de Beaujolais. Su sabor "terroir" se vuelve más intenso con el tiempo. En 1985, Hervé LACOQUE se mudó a este dominio, que se fundó 5 generaciones antes. Se extiende sobre cuatro "escaladas" de la denominación de Morgon: Côte du Py, Micouds, Charmes y Corcelette.



CHÂTEAU DES CAPITANS - JULIÉNAS

JULIÉNAS AOC (BAUJOLAIS), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Gamay.
Reposo: 10 meses en barrica de roble francés nuevas y de 2ndo uso.
Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16º C

Notas del Sommelier: Bonito color purpura. En nariz tiene aromas de pequeños frutos negros, zarzamora, especies, canela, pimienta blanca. En boca, este Juliénas revela una buena estructura con taninos pulidos y suaves. Es largo, con notas de especias.

Maridaje: Magret de Pato con una salsa de frutos rojos, quesos de vaca curados, tacos de carnitas, estofado de ternera.

Este castillo del siglo XIX está ubicado en el corazón de la apelación Juliénas en un lugar nombrado "Capitans". Una sola parcela rodea el castillo con un terroir de excepción. La exposición Sur/Sur-este ofrece una madurez perfecta. Considerado como un punto estratégico, esta ubicación fuera en su tiempo la sede de la región, por eso "Capitans" seria la referencia a esta función de capitanía. En los años 40, el castillo pertenecia al señor Victor Peyret, autor del premio "Victor Peyret". Cada año se premia una personalidad que contribuye a la promoción del viñedo. Georges Duboeuf adquirió la propiedad en 2003. Hoy en día, es el emblema de la apelación.



MOULIN À VENT CUVÉE PRESTIGE

MOULIN À VENT AOC (BAUJOLAIS), FRANCIA.

*

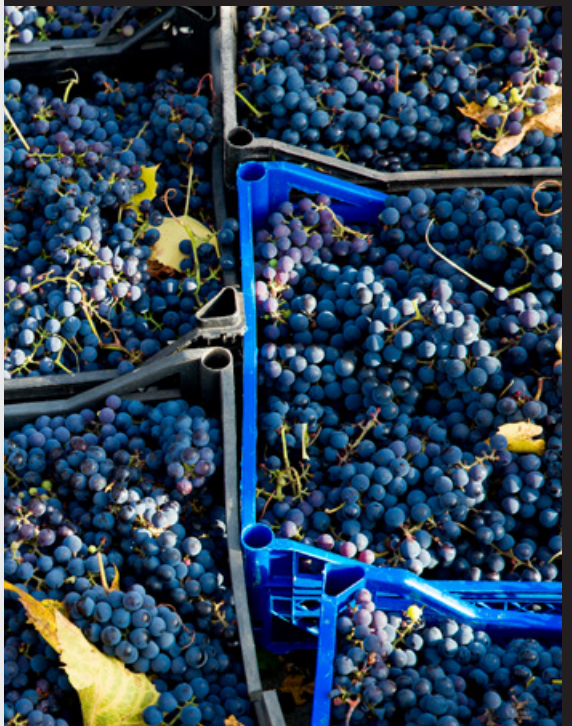
Variedad: 100% de Gamay a jugo blanco (se produce solo en los mejores años del Cru).
Reposo: 16 meses de barrica.
Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16º C

Notas del Sommelier: Rojo granada intenso.
Aromas de frutos rojos, violetas y notas torrefactas.
Potente con taninos pulidos, elegante, largo en boca.

Maridaje: Carnes rojas a la parilla o en salsa, quesos maduros.

Debido a que nuestro negocio comenzó al pie de un molino de viento (moulin à vent), sentimos que debemos presentarle lo mejor de lo mejor, bajo la denominación Moulin-à-Vent. Junto con los viticultores que acordaron controlar estrictamente y cuidadosamente sus rendimientos, hemos sido recompensados por nuestros esfuerzos por un vino de alta calidad, una mezcla que cumple con los criterios para un excelente Prestigio Cuvée.







EVEREST

WINES & SPIRITS

8848

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso