

Georges Duboeuf

BEAUJOLAIS-VILLAGES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaujolais Villages

Zona produttiva Beaujolais, tra i 250 e i 450 metri s.l.m.

Vitigno 100% Gamay

Tipologia del terreno Suoli granitici e talvolta sabbiosi

Vinificazione Vinificazione tradizionale a 26-28°C, 6-8 giorni di macerazione. Malolattica svolta.

NOTE ORGANOLETTICHE

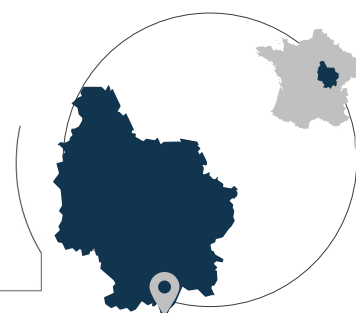
Colore Rosso ciliegia con sfumature violacee.

Profumo Al naso risulta fruttato con aromi che ricordano con chiarezza i frutti di bosco maturi.

Sapore Al palato rimane fruttato, delicato, con tannini fini. È caratterizzato da una leggera freschezza.

Abbinamenti È perfetto come vino a tutto pasto. Da abbinare a piatti semplici della cucina di terra. Buono con un bel tagliere di affetti e formaggi misti.

Temperatura di servizio 14-16°C



ROMANÈCHE-THORINS / BEAUJOLAIS

GEORGES
DUBOEUF



ANNO DI FONDAZIONE | 1964



ENOLOGO | DANIEL POYET



VITIGNI | GAMAY, GRENACHE,
CINSAULT, SYRAH

