

Georges Duboeuf

CHIROUBLES DOMAINE DES PONTHEUX

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chiroubles

Zona produttiva Beaujolais, Chiroubles, a 400 metri s.l.m.

Vitigno 100% Gamay

Tipologia del terreno Suolo ricco di granito.

Vinificazione Vinificazione tradizionale, subito dopo la raccolta delle uve inizia la fermentazione controllata ad una temperatura tra i 28-33°. Fermentazione malolattica al 100% e macerazione per 8-10 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

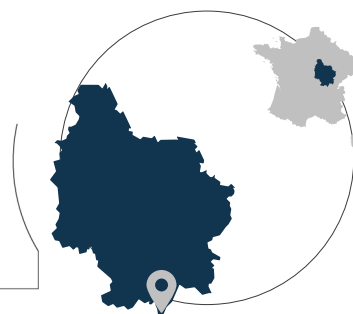
Colore Rosso granato.

Profumo Al naso emergono aromi di ribes nero.

Sapore Un piacere al palato: caldo con tannini fini.

Abbinamenti Ideale con piatti a base di carni bianche..

Temperatura di servizio 16°C



ROMANÈCHE-THORINS / BEAUJOLAIS

GEORGES
DUBOEU



ANNO DI FONDAZIONE | 1964



ENOLOGO | DANIEL POYET



VITIGNI | GAMAY, GRENACHE,
CINSAULT, SYRAH

