

Georges Duboeuf

CHÉNAS DOMAINE DES DARROUX

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chénas

Zona produttiva Beaujolais, Chénas, a 260 metri s.l.m.

Vitigno 100% Gamay

Tipologia del terreno Suolo ricco di granito e limoso.

Vinificazione Vinificazione tradizionale, subito dopo la raccolta delle uve inizia la fermentazione controllata ad una temperatura tra i 28-30°. Fermentazione malolattica al 100% e macerazione per 8-9 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

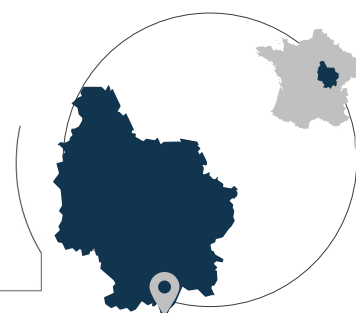
Colore Rosso rubino.

Profumo Aromi di frutti rossi, in particolare mirtillo.

Sapore Elegante al palato con sentori di frutti neri, mora e mirtillo.

Abbinamenti Ottimo per accompagnare piatti a base di carne specialmente l'anatra.

Temperatura di servizio 14-16°C



ROMANÈCHE-THORINS / BEAUJOLAIS

GEORGES
DUBOEUF



ANNO DI FONDAZIONE | 1964



ENOLOGO | DANIEL POYET



VITIGNI | GAMAY, GRENACHE,
CINSAULT, SYRAH

