



GEORGES DUBOEUF

Schede tecniche



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

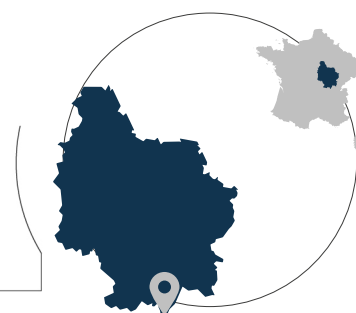
Colore Rosso ciliegia con sfumature violacee.

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



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

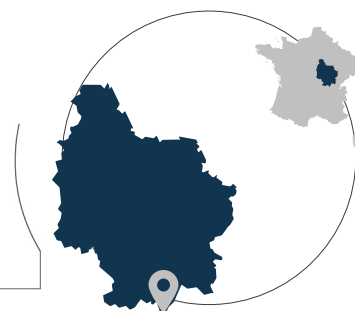
Colore Rosso rubino.

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



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

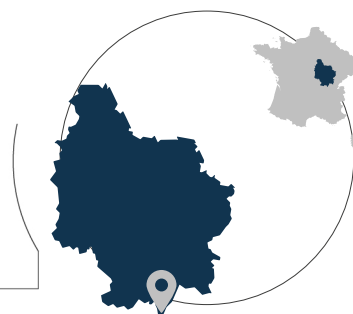
Colore Rosso granato.

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
DUBOEUF



ANNO DI FONDAZIONE | 1964



ENOLOGO | DANIEL POYET



VITIGNI | GAMAY, GRENACHE,
CINSAULT, SYRAH



Georges Duboeuf

CHÂTEAU DE SAINT-AMOUR

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Saint-Amour

Zona produttiva Beaujolais, Saint-Amour.

Vitigno 100% Gamay

Tipologia del terreno Suolo fangoso ricco di argilla e ghiaia granitica.

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 10-12 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato.

Profumo Naso intenso e complesso con sentori di frutta nera, ciliegie mature, more e note floreali specialmente rosa.

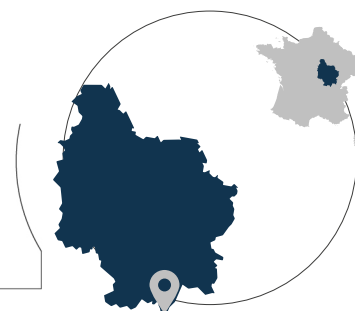
Sapore Straordinario e ricco in bocca: inebriante, generoso, caldo, tannico e setoso. Interessante la persistenza nel finale.

Abbinamenti Ottimo per accompagnare piatti elaborati come filetto mignon di vitello, faraona e funghi, guancia di manzo e formaggi.

Temperatura di servizio 16-18°C



ROMANÈCHE-THORINS / BEAUJOLAIS



GEORGES
DUBOEUF



ANNO DI FONDAZIONE | 1964



ENOLOGO | DANIEL POYET



VITIGNI | GAMAY, GRENACHE,
CINSULT, SYRAH



Georges Duboeuf

MORGON DOMAINE JEAN ERNEST DESCOMBES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chiroubles

Zona produttiva Beaujolais, Saint-Amour, a 350 metri s.l.m.

Vitigno 100% Gamay

Tipologia del terreno Suolo scistoso scomposto e ricco di ossido di ferro.

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 10-12 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

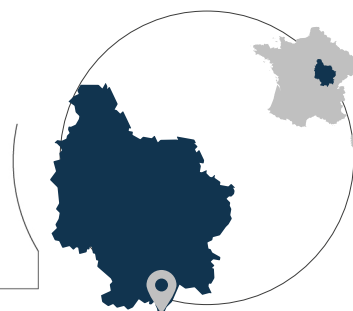
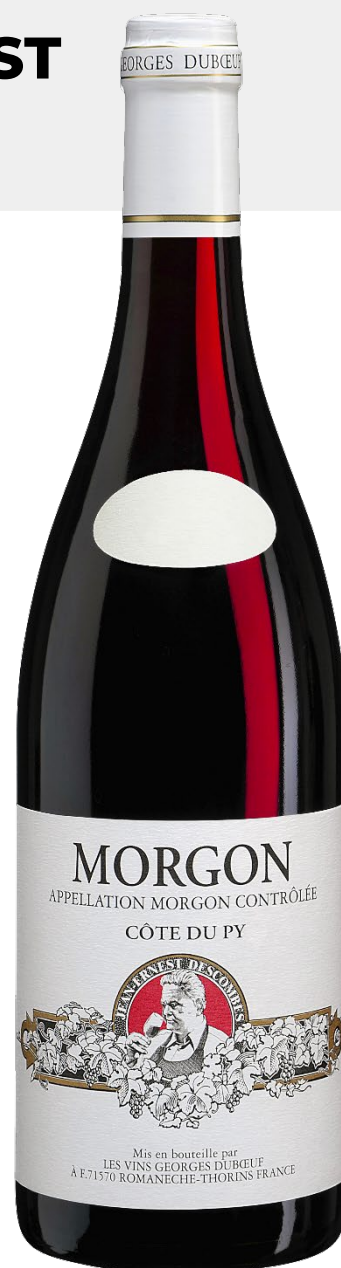
Colore Viola brillante.

Profumo Naso che si apre con note di ciliegie al kirsch, liquirizia e aromi di viola.

Sapore Bella concentrazione al palato, si evolve dolcemente con tannini rotondi e delicati.

Abbinamenti Perfetto da servire con costolette di manzo, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 14-16°C



ROMANÈCHE-THORINS / BEAUJOLAIS

GEORGES
DUBOEUF

★ ANNO DI FONDAZIONE | 1964

👤 ENOLOGO | DANIEL POYET

🍇 VITIGNI | GAMAY, GRENACHE,
CINSAULT, SYRAH



Georges Duboeuf

GAMAY DE L'ARDÈCHE NOUVEAU

NOTE GENERALI

Tipologia Vin de Pays de l'Ardèche

Zona produttiva Ardèche

Vitigno 100% Gamay

NOTE ORGANOLETTICHE

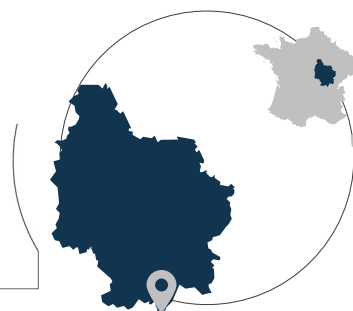
Colore Rosso rubino brillante.

Profumo Fresco, fruttato, vinoso

Sapore Leggermente vinoso, concentrazione di aromi floreali e di frutti, fragrante.

Abbinamenti Vino da tutto pasto, per una cucina da tutti i giorni.

Temperatura di servizio 12-14°C



ROMANÈCHE-THORINS / BEAUJOLAIS

GEORGES
DUBOEUF

ANNO DI FONDAZIONE | 1964

ENOLOGO | DANIEL POYET

VITIGNI | GAMAY, GRENACHE,
CINSAULT, SYRAH



Georges Duboeuf

BEAUJOLAIS NOUVEAU

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaujolais

Zona produttiva Beaujolais

Vitigno 100% Gamay

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso ciliegia con sfumature violacee.

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

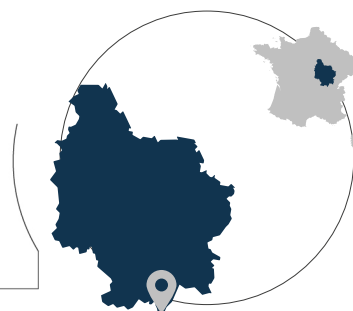
Sapore Al palato rimane fruttato, delicato, con tannini fini. È caratterizzato da una leggera freschezza.

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

Temperatura di servizio 12-14°C



ROMANÈCHE-THORINS / BEAUJOLAIS



GEORGES
DUBOEUF

ANNO DI FONDAZIONE | 1964

ENOLOGO | DANIEL POYET

VITIGNI | GAMAY, GRENACHE,
CINSAULT, SYRAH



Georges Duboeuf

BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAU

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaujolais-Villages

Zona produttiva Beaujolais

Vitigno 100% Gamay

NOTE ORGANOLETTICHE

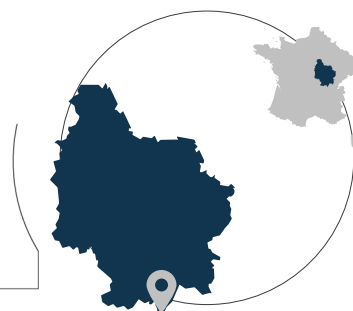
Colore Rosso granato.

Profumo Profumi intensi che rivelano magnifici aromi di bacche nere e rosse.

Sapore Al palato è fresco, rotondo, carnoso, sapido e morbido.

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

Temperatura di servizio 12-14°C



ROMANÈCHE-THORINS / BEAUJOLAIS

GEORGES
DUBOEUF

ANNO DI FONDAZIONE | 1964

ENOLOGO | DANIEL POYET

VITIGNI | GAMAY, GRENACHE,
CINSAULT, SYRAH



Georges Duboeuf

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Châteauneuf-du-Pape

Zona produttiva Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape.

Vitigno Grenache, Cinsault, Syrah, Altri vitigni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso porpora brillante.

Profumo Intenso, erbaceo, lievemente speziato, ampio e penetrante.

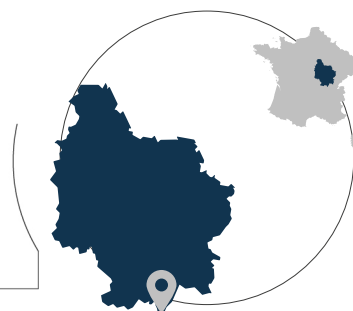
Sapore Rotondo, persistente e speziato.

Abbinamenti Carni rosse, selvaggina e arrosti.

Temperatura di servizio 16-18°C



ROMANÈCHE-THORINS / BEAUJOLAIS



GEORGES
DUBOEUF

ANNO DI FONDAZIONE | 1964

ENOLOGO | DANIEL POYET

VITIGNI | GAMAY, GRENACHE,
CINSULT, SYRAH

