

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

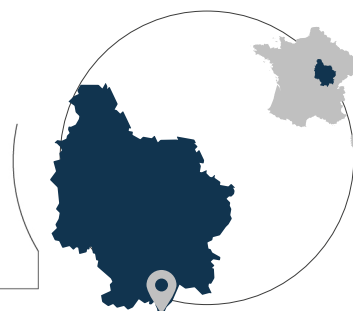
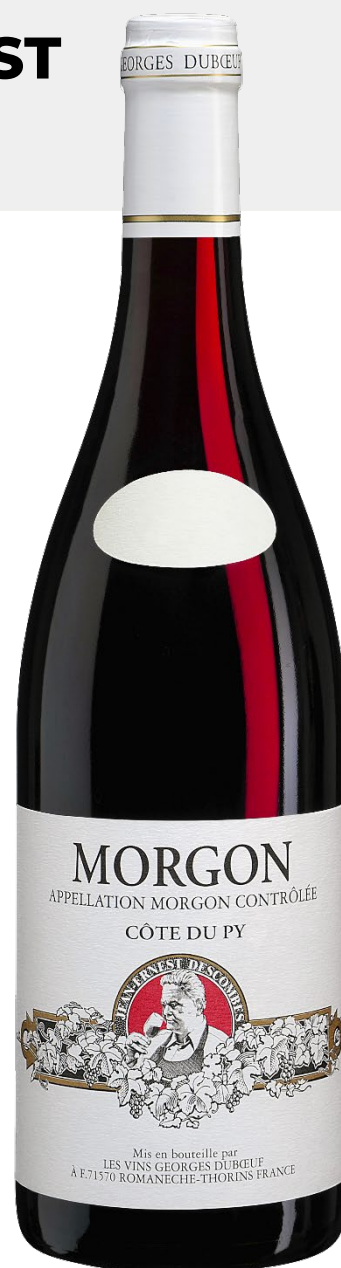
Colore Viola brillante.

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

