

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

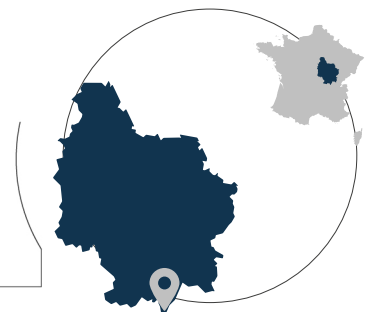
**Colore** Rosso granato.

**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,  
CINSAULT, SYRAH

