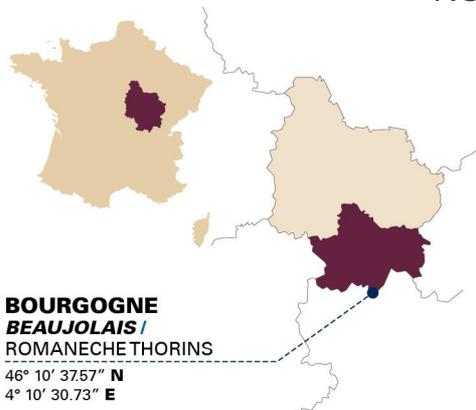




GEORGES  
DUBŒUF

# SAINT AMOUR CHÂTEAU DE SAINT AMOUR

ROMANECHÉ THORINS / BEAUJOLAIS



BOURGOGNE  
BEAUJOLAIS /  
ROMANECHÉ THORINS

46° 10' 37.57" N  
4° 10' 30.73" E

Georges Dubœuf rappresenta attualmente più di 400 viticoltori della regione del Beaujolais. Un imprenditore self-made, che ha stabilito Les Vins Georges Dubœuf nel 1964, che ora controlla con il figlio, Franck Dubœuf, e suo nipote, Adrien Dubœuf-Lacombe. Oggi Dubœuf comprende vini di Beaujolais, Mâconnais e Francia meridionale. I vini sono rinomati per la loro qualità, il valore e la consistenza. Sono venduti in 120 paesi.



ANNO DI FONDAZIONE  
1964



VITIGNI  
GAMAY – CHARDONNAY – MERLOT –  
CABERNET – SYRAH – SAUVIGNON –  
PINOT



ENOLOGO  
DANIEL POYET



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
25.000.000



## TIPOLOGIA

Vino rosso



## ZONA DI PRODUZIONE

Saint Amour



## VITIGNO

Gamay nero



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo fangoso ricco di argilla e ghiaia granitica



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.



## 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, gancia di manzo e formaggi.

