



Beaujolais Villages

Uva :	100 % Gamay
Procedencia:	Beaujolais
Temperatura de servicio:	16 - 18° C.

La zona de Beaujolais, bien que sea la más grande de Borgoña, es muy distinta en muchos aspectos. Los pueblos tienen un aspecto distinto: en vez de pizarras, los techos de las casas tienen tejas rojas, reminiscencias de « Provence » así como del Mediterráneo. La tierra se compone de granito rosa, y no caliza como en la Cote d'Or. Aquí la uva Gamay es la reina. El tipo de poda que se aplica en esta región se conoce como « gobelet ». No hay alambre entre las vides, cada una crece, independiente de las demás.

La casa Joseph Drouhin siempre ha estado estrechamente involucrada en la región del Beaujolais, siendo uno de los pioneros, cuando a principio de los cincuenta fueron los primeros en embotellar y vender Beaujolais Nouveau.

El Beaujolais Villages es el resultado de una cuidadosa selección de varios terruños y micro-climas, creando de esta manera un vino encantador y amistoso. Su color es morado intenso y su nariz es intensa con tonalidades de violetas peonías, y moras salvajes. En boca, la sensación de terciopelo es muy seductora y sus sabores afrutados perduran por largo tiempo.

El Beaujolais Villages es un vino muy versátil con cualquier tipo de comida, especialmente los platillos sencillos con mucho sabor, como las entradas, carnes frías y carnes blancas.