

## Beaujolais Nouveau 2024

**Produtor:** Joseph Drouhin

**Região:** Beaujolais

**País:** França

**Tipo:** Tinto

**Safra:** 2024

**Teor Alcoólico:** 12,5 Vol

**Corpo:** Leve

Repleto de suculentas notas de frutas silvestres maduras, aromático, macio e alegre, o Beaujolais Nouveau de Joseph Drouhin é famoso por sua destacada elegância. Trata-se de um tinto leve, festivo, fresco e frutado que deve ser servido ligeiramente refrescado. Perfeito para ser tomado sozinho, mas também é uma companhia perfeita para queijos, frios e pratos leves.

### Joseph Drouhin

**UVAS:**

Gamay (100%)

**VINHEDOS:**

Uvas provenientes de vinhedos localizados na região de Beaujolais.

**VINIFICAÇÃO:**

Recepção dos cachos inteiros. Método tradicional da maceração carbônica em tanque de aço inoxidável autoclave com controle de temperatura. Maceração de 4 a 10 dias.

**MATURAÇÃO:**

Permanece em cubas de aço inox de 5 até 8 semanas antes do engarrafamento na primeira quinzena de Novembro.

**SUGESTÃO DE GUARDA:**

Pronto para consumo

**SERVIÇO:**

Queijos, embutidos, massas e carnes delicadas.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 12 a 14°C

