



2018 Goru 18 M

Jumilla DOP, Ego Bodegas

L'icône de Jumilla issue de vieilles vignes

Description:

Dans la région aride de Jumilla, au sud-est de l'Espagne, les sols pauvres et calcaires offrent les conditions optimales pour la vigne. Les vieux ceps poussent à 900 mètres d'altitude, là où les journées sont chaudes et les nuits fraîches, un climat idéal pour produire un vin équilibré et prestigieux. Après un élevage de 18 mois en barriques neuves, le Goru 18 M est une véritable révélation.

Note de dégustation:

Pourpre dense et impénétrable aux reflets violets. Fabuleux bouquet de cerises noires bien mûres et de prunes. Cacao doux-amer et fruits secs, sur des notes de noisettes grillées et de gelée de sureau. La texture veloutée révèle des tannins souples, fondus à la perfection et une délicieuse abondance de fruits. Les baies noires omniprésentes et une belle note de barrique flattent le palais. Les touches de dattes au lard et d'épices exotiques, cannelle et anis étoilé, se prolongent jusque dans la finale agréablement chaleureuse.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Jumilla
Producteur:	Goru – Ego Bodegas
Notation(s):	Guía Peñín 92/100, James Suckling 90/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
Référence:	0841218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 92/100, James Suckling 90/100, Score 19/20
Cépage(s): 80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.