



2019 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Le succès du Ribera se confirme

Description:

Avec leur bodega emblématique, Mariano García et ses fils ont réalisé un vieux rêve. Pour ce millésime, ils ont atteint exactement la finesse et l'élégance qu'ils avaient longtemps espérées. Le domaine est entouré de voisins de renom tels que Hacienda Monasterio et Vega Sicilia, qui s'étendent à proximité immédiate.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable du disque jusqu'au centre. Baies des bois, praliné à la cerise et grenade dans le nez complexe aux notes de compotes de cerises noires et de bois de cèdre. Le palais est soyeux, le magnifique équilibre entre opulence et finesse promet un énorme potentiel. Le milieu de bouche est fruité et épicé avec à nouveau beaucoup de force. Des tannins raffinés et une subtile acidité lui apportent harmonie et élégance.

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:	Ribera del Duero
Producteur:	Garmón
Notation(s):	Tim Atkin 97/100, Score 19/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0873519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Origine: Espagne
Notation(s): Tim Atkin 97/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.