



2020 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

96 points pour le chouchou de Jumilla

Description:

Vous ferez immanquablement fureur lors de votre prochaine soirée entre amis avec une bouteille de cette sélection issue des meilleurs fûts de Santos Ortiz. Et bien sûr, cela tient moins à l'étiquette représentant l'extravagant personnage dénommé «Goru», qu'aux excellentes compétences du vigneron. C'est surtout grâce à lui que la région de Jumilla, près d'Alicante, est aujourd'hui considérée comme un terroir d'exception.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond aux reflets violets. Cerise noire, genièvre et pruneau à la cannelle dans le nez expressif aux notes de baies noires, de pain d'épices et de tabac, sur un soupçon d'eucalyptus. En bouche, les tannins délicats enrobent une grande concentration de fruits. Il dévoile à la fois l'impétuosité de sa jeunesse et une fraîche élégance jusque dans la finale longue et complexe. Le plus grand millésime de Goru 38 Barrels à ce jour.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Jumilla
Producteur:	Goru – Ego Bodegas
Notation(s):	Score 18.5/20, Decanter 96/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Référence:	0808120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20, Decanter 96/100
Cépage(s):	85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.