



## 2021 Juan Gil 12

Selección Especial, Jumilla DOP, Bodegas Juan Gil

Une perle de Jumilla

### Description:

La Bodega Juan Gil est une petite entreprise familiale située à Jumilla. Les raisins de Monastrell proviennent de vieux vignobles de plus de 40 ans. La région viticole de Jumilla est un lieu aux conditions météorologiques extrêmes et aux forts contrastes. Les sols sont très pauvres et n'offrent que de faibles rendements, mais ils permettent en revanche des conditions idéales pour l'élevage de la variété Monastrell.

### Accompagne idéale:

Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.

### Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

**Pays d'origine:** Espagne

**Région:** Jumilla

**Producteur:**

**Notation(s):** Guía Peñín 93/100, Score 18/20

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio

**Vol. alcool:** 15.0 %

**Cépage(s):** 100% Monastrell

**Référence:** 1290621

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Juan Gil 12**

Selección Especial  
Jumilla DOP  
Bodegas Juan Gil

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 93/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Monastrell
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés