



## 2019 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 imperméable avec des reflets violets. Bouquet aux multiples facettes de cerises noires mûres, de sureau et de fruits noirs à noyau, sur des notes de cacao amer et de dattes séchées, ainsi que de noisettes grillées et de gelée de mûres. Texture veloutée aux tannins souples et d'une parfaite maturité, délicieuse abondance de fruits. Les baies noires omniprésentes et de belles nuances de barriques flattent le palais. Les arômes de pain aux figues et les épices exotiques de cannelle et d'anis étoilé se prolongent jusque dans la finale d'une agréable chaleur.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Jumilla
<b>Producteur:</b>	Goru – Ego Bodegas
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0841219

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

Taille: A7 74x105

### **Goru 18 M**

Jumilla DOP  
Ego Bodegas

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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 décanner.