



2021 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Le dernier chef d'oeuvre en date de la famille García

Description:

Pour trouver un joli petit nom à ce Tempranillo élevé en barriques, la famille García (Bodega Mauro et Aalto) s'est inspirée de ses racines. En effet, Garmón est la contraction des premières syllabes des noms de famille du père, García, et de la mère, Montaña.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable du disque jusqu'au centre. Petits fruits sauvages rouges et noirs, cerise au chocolat et grenade dans le nez complexe, sur des notes de cerises noires compostées et de bois de cèdre fumé. Le palais est soyeux, le grand équilibre entre opulence et finesse promet un énorme potentiel. Le milieu de bouche fruité et épicé est à nouveau d'une grande puissance, des tannins raffinés assurent conjointement à l'acidité ciselée, de l'harmonie et une texture élégante.

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, Parker 94/100, Score 19/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Référence:	0873521

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, Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 22 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
décanner.