



2024 El Goru Blanco

Vino Blanco d'España, Ego Bodegas

Le pendant en blanc de Jumilla

Description:

Jumilla est l'une des régions viticoles d'Espagne les plus privilégiées. Ses vignobles sont perchés à 800 mètres d'altitude et elle bénéficie de pas moins de 3 000 heures d'ensoleillement par an. Le jumeau blanc du Goru rouge vient d'arriver! Avec son assemblage blanc à base de Chardonnay associé à l'aromatique Moscatel, le vigneron Santos Ortiz impose de nouvelles références dans la région de Murcie.

Note de dégustation:

Jaune clair brillant aux reflets dorés. Délicates notes de muscade dans le nez fruité. Melon, fleurs blanches et fruits jaunes, coings et mirabelles. La bouche est également marquée par les fruits juteux, sur une discrète note d'agrumes, bel équilibre entre une fraîcheur nerveuse et une richesse suave. Une délicate touche d'amande apporte du fondant jusqu'en finale à ce favori de nos clients.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Producteur:	Goru – Ego Bodegas
Notation(s):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Cépage(s):	60% Chardonnay, 40% Moscatel
Référence:	1000924

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Goru Blanco

Vino Blanco d'España
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	
Cépage(s):	60% Chardonnay, 40% Moscatel
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés