



Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

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

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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 compotées 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 idéalement:

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

Servierempfehlung:

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

Produzent: Garmón Continental

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 93% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0873522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft:	Espagne
Notation:	Tim Atkin 96/100, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	93% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	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.