



Clio

Jumilla DOP, Bodegas El Nido

Une fête pour les sens

Beschreibung:

La Bodega Juan Gil est une petite entreprise familiale située à Jumilla. Les vignobles de la famille sont en partie plantés de très vieilles vignes du cépage autochtone monastrell. Les sols de cette région sont très pauvres et secs, ce qui produit des raisins de très petite taille, mais d'une qualité exceptionnelle.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Bodegas El Nido

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1290723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clio

Jumilla DOP
Bodegas El Nido

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Espagne |
| Notation: | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon |
| Weinbau: | Bio. Certification bio: CH-BIO-006 |
| Elevage: | 22 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 15.0% |
| 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. |