



## Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Le succès du Ribera se confirme

### **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 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 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%

**A boire:** jusqu'en 2040

**Cépage(s):** 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0873521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Garmón

Ribera del Duero DO  
Garmón Continental

<b>Herkunft:</b>	Espagne
<b>Notation:</b>	Tim Atkin 97/100, Parker 94/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</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 décanter.