



2015 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Le vin culte de Jumilla

Description:

Cela fait bien longtemps que nos clients vouent un véritable culte aux vins Goru produits par la bodega artisanale de Santos Ortiz. Son 38 Barrels élevé en barriques est issu de vieilles vignes cultivées à 900 mètres d'altitude, dans la région novatrice de Jumilla, au sud-est de l'Espagne. Vous allez immanquablement faire fureur avec une bouteille de cette sélection issue des meilleurs fûts de Santos Ortiz.

Note de dégustation:

Grenat pourpre intense, brillant au centre. Des notes de gianduja et de délicates touches de café torréfié rehaussent le nez gourmand, opulent et élégant de pruneaux et de cerises noires, sur des touches de pain d'épices. La chaleur incomparable de Jumilla marque l'attaque veloutée aux arômes de chocolat à la cannelle, d'amandes et de compote de quetsches. Bel équilibre entre richesse, douceur et fraîcheur, tanins compacts et jolie rondeur de Syrah jusque dans la finale capiteuse.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Jumilla
Producteur:	Ego Bodegas
Notation(s):	Gilbert & Gaillard 91/100, Score 18/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	75% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0808115075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine: Espagne
Notation(s): Gilbert & Gaillard 91/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 75% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.