



2015 Goru 18 M

Jumilla DO, Ego Bodegas

L'icône de Jumilla à un tarif exceptionnel

Description:

Dans cette région du sud-est de l'Espagne, la pluie est très rare et les sols calcaires sont pauvres. Les vieux ceps cultivés à 900 mètres d'altitude profitent de plus de 3000 heures d'ensoleillement par an. Les journées chaudes et les nuits fraîches offrent des conditions idéales pour produire des vins haut de gamme complexes. Après un élevage de 18 mois en barriques neuves, le Goru 18 M est une véritable révélation.

Note de dégustation:

Pourpre dense, noir au centre. Nez complexe de pruneaux et de tabac doux, avec également des mûres, des amandes caramélisées et de légères notes de cassis. La bouche est riche avec à nouveau beaucoup de fruits noirs et de légères notes de clou de girofle, de réglisse et de confiture de sureau, d'énormes réserves et en même temps un bon équilibre jusque dans finale veloutée. La référence d'un vignoble allant jusqu'à 800 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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
Région:	Jumilla
Producteur:	Goru-Egobodegas
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	90% Monastrell, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0841215

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	90% Monastrell, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	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.