



2018 Goru El Blanco

Vino Blanco d'España, Ego Bodegas

Le pendant en blanc de Jumilla

Description:

Jumilla est l'une des régions viticoles d'Espagne les plus privilégiées. Ses vignobles sont perchés à 800 mètres d'altitude et elle bénéficie de pas moins de 3 000 heures d'ensoleillement par an. Le jumeau blanc du Goru rouge vient d'arriver! Avec son assemblage blanc à base de Chardonnay associé à l'aromatique Moscatel, le vigneron Santos Ortiz impose de nouvelles références dans la région de Murcie.

Note de dégustation:

Jaune brillant avec des reflets dorés. Nez fruité aux arômes marqués de fleurs jaunes et de pêche sous différentes nuances, avec également du melon et de délicates fleurs de sureau. Bouche douce et crémeuse dévoilant un fruit exceptionnel rappelant la muscade, bon équilibre entre fraîcheur et rondeur, à présent aussi des fleurs de poirier et une fine note d'acacia, un vrai plaisir à boire jusqu'à la finale marquée par le raisin.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Producteur:	Goru - Ego Bodegas
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	60% Chardonnay, 40% Moscatel
Référence:	1000918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru El Blanco

Vino Blanco d'España
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	60% Chardonnay, 40% Moscatel
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés