



2017 Goru Gold

Jumilla DO, Ego Bodegas

Auréolé de 93 points

Description:

Le bâtiment moderne du domaine Ego Bodegas se dresse aux portes de la ville de Jumilla, tel un repère incontournable. Au même titre que le vigneron Santos Ortiz, qui, à travers ses vins, a imposé de nouvelles références dans la région de Murcie. Les vieux ceps de Mourvèdre profitent d'un climat continental à influences méditerranéennes. Le portrait figurant sur l'étiquette représente un aïeul extravagant, surnommé «Goru».

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond. Les fruits rouges et noirs dominent le nez gourmand de prunes séchées et de cerises Amarena, sur des nuances d'amandes caramélisées et de pain d'épices. La bouche révèle la douceur incomparable du Monastrell, juteuse et d'une agréable plénitude avec à nouveau une explosion de fruits noirs, sur de délicates notes de pralinés aux noix et de clou de girofle, finale onctueuse aux douces nuances de cerise.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Jumilla
Producteur:	Goru – Ego Bodegas
Notation(s):	Wine Spectator 93/100, Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	60% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Référence:	1021717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru Gold

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Wine Spectator 93/100, Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	60% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.