



## 2017 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Ribera d'exception de la famille García

### Description:

Avec leur fameuse bodega, Mariano García et ses fils Alberto et Eduardo ont réalisé un vieux rêve et bâti un domaine légendaire dans le paysage viticole espagnol. Pour lui trouver un joli petit nom, ils se sont inspirés de leurs racines familiales. En effet, Garmón est la contraction des premières syllabes des patronymes du père, García, et de la mère, Montaña.

### Note de dégustation:

Violet impénétrable aux reflets noirs. Pralinés et pruneaux dans le nez complexe aux notes de cerises noires et de chocolat aux raisins secs. Bouche veloutée dévoilant un magnifique équilibre entre plénitude, fraîcheur et extrait, potentiel énorme et milieu de bouche juteux avec à nouveau beaucoup de prunes et de cerises mûres, avec un toasté-noisette omniprésent, à la fois gourmand et plein de caractère.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Garmón
<b>Notation(s):</b>	Guía Proensa 98/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100, Decanter 95/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	0873517

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Garmón**

Ribera del Duero DO  
Garmón Continental

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Guía Proensa 98/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100, Decanter 95/100  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.