



2016 Goru 18 M

Jumilla DOP, Ego Bodegas

18 mois d'élevage en barrique pour l'élite

Description:

Dans la région aride de Jumilla, au sud-est de l'Espagne, les sols pauvres et calcaires offrent les conditions optimales pour la vigne. Les vieux ceps poussent à 900 mètres d'altitude, là où les journées sont chaudes et les nuits fraîches, un climat idéal pour produire un vin équilibré et prestigieux. Après un élevage de 18 mois en barriques neuves, le Goru 18 M est une véritable révélation.

Note de dégustation:

Pourpre profond et impénétrable. Magnifique bouquet de cerises noires sucrées et de prunes. Chocolat crémant aux fruits, noisettes grillées et confiture de sureau. La bouche veloutée révèle des tannins tendres et un fruité opulent. Des baies noires et de délicates notes de barrique flattent le palais, des nuances d'épices exotiques, de bâton de cannelle, de clou de girofle et de fruits à pépins rôtis accompagnent la finale chaleureuse.

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 – Ego Bodegas
Notation(s):	Wine Spectator 92/100, Guía Peñín 92/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Monastrell, 20% Syrah, 10% Petit Verdot
Référence:	0841216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine: Espagne
Notation(s): Wine Spectator 92/100, Guía Peñín 92/100,
Score 19/20
Cépage(s): 70% Monastrell, 20% Syrah, 10% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2028
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.