



2020 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 clair brillant aux reflets dorés. Délicates nuances de muscade dans le nez fruité aux notes de melon, de fleurs blanches, de coing et de mirabelle. En bouche, opulence de fruits et discrète touche d'agrumes, bel équilibre entre fraîcheur dansante et amplitude fluide. Une discrète note d'amandes lui apporte une délicate onctuosité jusque dans la finale fruitée.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

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:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

60% Chardonnay, 40% Moscatel

Référence:

1000920

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:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés