



2018 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Eduardo García: «Notre meilleur millésime jusqu'à présent!»

Description:

Avec leur bodega emblématique, Mariano García et ses fils Alberto et Eduardo ont réalisé un vieux rêve. Ils sont entourés de voisins de renom tels que Pingus, Hacienda Monasterio et Vega Sicilia, qui s'étendent à proximité immédiate du domaine. Avec ce vin, ils ont atteint exactement la finesse et l'élégance qu'ils avaient longtemps espérées. 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:

Pourpre brillant, centre impénétrable. Cerises noires, baies sauvages et pruneaux dans le nez complexe et agréable. Attaque puissante sur des notes délicates de pain d'épices et de feu de camp. Beaucoup de fondant, ainsi qu'une belle douceur veloutée et des tannins puissants mais magnifiquement intégrés. Les notes toastées de barrique rappellent le moka et les amandes caramélisées et sont bien équilibrées. La finale d'une extrême longueur révèle un grand potentiel. A la fois puissant et délicieux.

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:	Ribera del Duero
Producteur:	Garmón
Notation(s):	Tim Atkin 98/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0873518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Origine: Espagne
Notation(s): Tim Atkin 98/100, Antonio Galloni 94/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2037
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 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.