



2014 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmon Continental

Le dernier chef d'oeuvre en date de la famille García

Description:

Pour trouver un joli petit nom à ce Tempranillo élevé en barriques, la famille García (Bodega Mauro et Aalto) s'est inspirée de ses racines. En effet, Garmón est la contraction des premières syllabes des noms de famille du père, García, et de la mère, Montaña.

Note de dégustation:

Pourpre dense, rubis-noir au centre. Le café et les amandes caramélisées soulignent le nez profond aux parfums se renouvelant constamment sur des notes de fruits noirs, de mûres, de cerises amarena, et de pruneaux. Velouté et charnu en bouche, avec des tannins ronds et un fruité gourmand, la minéralité du Ribera s'unit magnifiquement au fondant du Tempranillo, les arômes évoluent vers des notes plutôt fruits rouges rappelant la gelée de framboises et les prunes à la cannelle, magnifique opulence jusque dans l'élégante finale.

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 Continental SL
Notation(s):	Guía Proensa 96/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0873514

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmon Continental

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Proensa 96/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 16 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.