



2020 El Nido

Jumilla DOP, Bodegas El Nido

Chef-d'œuvre de Jumilla

Description:

La bodega Juan Gil est une petite entreprise familiale située à Jumilla. El Nido "le nid" est le produit noble de la famille Juan Gil. Les sols de cette région sont très pauvres et secs, ce qui donne une qualité de raisin très petite mais exceptionnelle.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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
Notation(s):	Guía Peñín 95/100, James Suckling 92/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 30% Monastrell
Référence:	1290820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Nido

Jumilla DOP
Bodegas El Nido

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 95/100, James Suckling 92/100
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 30% Monastrell
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.0 %
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 déguster.