



2021 Juan Gil 12

Selección Especial, Jumilla DOP, Bodegas Juan Gil (Bio)

Une perle de Jumilla

Description:

La Bodega Juan Gil est une petite entreprise familiale située à Jumilla. Les raisins de Monastrell proviennent de vieux vignobles de plus de 40 ans. La région viticole de Jumilla est un lieu aux conditions météorologiques extrêmes et aux forts contrastes. Les sols sont très pauvres et n'offrent que de faibles rendements, mais ils permettent en revanche des conditions idéales pour l'élevage de la variété Monastrell.

Accompagne idéale:

Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Jumilla
Notation(s):	Guía Peñín 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Monastrell
Référence:	1290621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Juan Gil 12

Selección Especial
Jumilla DOP
Bodegas Juan Gil (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 93/100
Cépage(s):	100% Monastrell
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés