



2020 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Le succès du Ribera se confirme

Description:

Avec leur bodega emblématique, Mariano García et ses fils, Eduardo et Alberto, ont réalisé un vieux rêve. Leur domaine est entouré de voisins de renom tels que Hacienda Monasterio et Vega Sicilia, qui s'étendent à proximité immédiate. Avec le Tempranillo Garmón, ils ont atteint exactement la finesse et l'élégance qu'ils avaient longtemps espérées. Ce vin flatte le palais avec ses riches arômes de fruits noirs et sa chaleur typique de la Ribera.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable du disque jusqu'au centre. Petits fruits sauvages rouges et noirs, cerise au chocolat et grenade dans le nez complexe, sur des notes de cerises noires compotées et de bois de cèdre fumé. Le palais est soyeux, le grand équilibre entre opulence et finesse promet un énorme potentiel. Le milieu de bouche fruité et épicé est à nouveau d'une grande puissance, des tannins raffinés assurent conjointement à l'acidité ciselée, de l'harmonie et une texture élégante.

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 96/100, Score 19/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0873520

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 96/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2039
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.