



2022 El Goru Chardonnay

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Découverte du chardonnay de Jumilla

Description:

Les Ego Bodegas se distinguent par leur construction moderne aux portes de la ville de Jumilla. Les vignobles se trouvent à 800 mètres au-dessus du niveau de la mer et la région bénéficie d'un incroyable ensoleillement de 3'000 heures par an.

Note de dégustation:

Jaune doré brillant et saturé du disque jusqu'au centre. Délicieux nez de cake au citron, pêche bien mûre et fruits exotiques, goyave et ananas, sur de belle nuances de gousse de vanille et un peu de caramel. Léger et bien structuré en bouche, il dévoile également de l'opulence et une impressionnante diversité aromatique, strudel aux pommes chaud et noisettes grillées. La texture douce et veloutée s'accompagne d'une fraîcheur raffinée. Un délice jusque dans la longue finale séduisante.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Jumilla
Producteur:	Goru – Ego Bodegas
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1372622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Goru Chardonnay

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés