



2015 Garmón

Ribera del Duero DO, Garmón 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-noir intense, impénétrable au centre. Nez gourmand et capiteux aux parfums de liqueur de prunes et de cerises au chocolat, que viennent rehausser des notes de mûres, de cerises amarena et une délicate touche toastée de café. La bouche est impressionnante avec une belle harmonie entre les tannins compacts, le corps charnu et les nuances opulentes de petits fruits noirs qu'agrémentent des notes de caramel, de pain d'épices et de muffins aux mûres. La parfaite union du caractère et du plaisir à boire. Un excellent Ribera du grand millésime 2015.

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):	Guía Proensa 97/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0873515

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Garmón

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Proensa 97/100, Guía de Vinos Gourmets 98/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.