

DRINKS.

Bodegas Juan Gil 4 Monastrell Sélection Spéciale 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500525
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Levante
Embouteilleur	Paraje de la Aragona, Carretera de Fuente Alamo, S/N, 30520 Jumilla, Murcie, Espagne
Marque	Bodegas Juan Gil
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Arômes intenses de cerises acides mûres, notes de prunes et soupçons de fumée au nez. En bouche, corsé et doux avec une bonne acidité et des tanins agréables. Finale moyenne-longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Monastrell
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	entrées, charcuterie, grillades, fromages, viandes rouges

Description

En 1916, Juan Gil Jiménez a fondé une cave au cœur de la ville de Jumilla, au nord de la ville de Murcie. Le domaine a été transmis à la famille pendant des générations jusqu'à la mort inattendue du propriétaire en 1981. Puisque les neuf enfants survivants étaient encore trop jeunes pour reprendre le domaine, celui-ci a été vendu. Ce n'est qu'en 2001 que les frères et sœurs ont pu rouvrir le domaine et poursuivre dans l'esprit de leur père. Aujourd'hui, la cave familiale comprend un total de 10 vignobles dans 9 appellations espagnoles renommées. Un total de 1600 hectares sont cultivés et 8,6 millions de bouteilles sont mises en bouteille par an. Le siège et la plus grande zone de culture sont toujours situés à Jumilla. Là, les conditions sont idéales pour la croissance parfaite du cépage indigène Monastrell. La proximité de la côte, le climat méditerranéen avec de nombreuses heures d'ensoleillement en été et les sols calcaires, sableux et argileux plutôt pauvres fournissent suffisamment de nutriments aux vignes. Les raisins du Monastrell Sélection Spéciale proviennent de vignes âgées de plus de 40 ans. Ils sont fermentés dans de petites cuves en acier, puis vieillissent en barriques françaises pendant 12 mois.