

DRINKS.

Bodegas Juan Gil 4 Monastrell "Selección Especial" DOP/MO 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70028
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	Puissant, concentré et épicé en bouche, avec des arômes de baies noires.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Monastrell
Etiquette	classique
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	veau et bœuf, viandes rouges, gibier

Description

En 1916, Juan Gil Jiménez a fondé un domaine viticole au cœur de la localité de Jumilla, au nord de la ville de Murcie. Le domaine s'est transmis de génération en génération au sein de la famille jusqu'au décès inattendu du propriétaire de l'époque en 1981. Les neuf enfants survivants étaient encore trop jeunes pour reprendre le domaine, qui a donc été vendu. Ce n'est qu'en 2001 que les frères et sœurs ont pu remettre le domaine en service et le faire fructifier dans l'esprit de leur père. Aujourd'hui, le vignoble familial compte 10 domaines viticoles dans 9 appellations espagnoles renommées. Au total, 1600 hectares sont cultivés et 8,6 millions de bouteilles sont mises en bouteille chaque année. Les quartiers généraux ainsi que la plus grande surface de culture se trouvent toujours à Jumilla. Il y règne des conditions idéales pour que le cépage local Monastrell s'épanouisse parfaitement. La proximité de la côte, le climat méditerranéen avec de nombreuses heures d'ensoleillement en été et les sols calcaires, sablonneux et argileux offrent suffisamment de nutriments pour les vignes. Les raisins utilisés pour le Monastrell Selección Especial proviennent de vignes de plus de 40 ans. Ils fermentent dans de petites cuves en acier et sont ensuite élevés en barriques françaises pendant 12 mois.