



Juan Gil
BODEGAS

IP: 12729026

Prix: 40,50\$

JUAN GIL 18 MESES 2013

Jumilla | Espagne



Depuis 4 générations, le domaine Juan Gil exerce sa passion dans le Jumilla, une aire de viticulture qui, depuis des siècles, assure un rendement de haut mérite. La famille Gil souhaite donc obtenir la meilleure qualité de raisin et de vin et ce, dans le plus grand respect de l'environnement.

Climat méditerranéen extrême et très sec malgré la proximité de la mer avec des différences de températures de plus de 25° C en une journée. Les précipitations sont seulement de 300mm/an.

SURFACE TOTALE: 120 hectares

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: Sur le flanc des Montagnes Cerezo, nord-est de la région de Jumilla, province de Murcia au sud de l'Espagne à 700m au-dessus du niveau de la mer. Sélection des très vieilles vignes à bas rendements.

GÉOLOGIE DU SOL: Sol crayeux et sableux recouvert de larges cailloux en surface et très pauvre en nutriments.

ENCÉPAGEMENT: 60% Monastrell, 30% Cabernet-Sauvignon et 10% Syrah.

VINIFICATION: Rendement très bas. Après les vendanges, les grappes sont vinifiées entières, fermentées et macérées en cuves d'acier inoxydable. Fermentation malactique en fût de chêne français (neufs) pour une durée de 18 mois.

ÉLEVAGE: 18 mois en fûts de chêne français et américain.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur violet-noir. Au nez, des arômes explosifs de pain grillé, de graphite, d'épices, de fruits noirs, avec des notes de terre ainsi qu'un soupçon de vinaigre balsamique. Il s'ouvre dans le verre pour révéler une excellente concentration et des saveurs de sarriette. Finale longue et pure.

CONSOMMATION: Il évoluera très bien pour les 2-3 prochaines années mais se conserve plusieurs années

Une sélection
Balthazard
vinsbalthazard.com

BALTHAZARD sélectionne pour vous ce qu'il y a de mieux.

8, Place du Commerce, # 103
Ile des Sœurs (Québec) H3E 1N3

TEL : 514-288-9009 | FAX : 514-288-9779

Info@vinsbalthazard.com