

Bodegas El Nido

Ce domaine est né d'une collaboration de Chris Ringland, Miguel Gil et bien d'autres. Il est situé dans la vallée de l'Aragona à l'intérieur du district de Jumilla Murcie. Les raisins proviennent de vignobles totalisant 64 hectares de vignes anciennes ainsi que de 45 acres de Monastrell et de Cabernet-Sauvignon.



BALTHAZARD

8, Place du Commerce, # 103
Ile des Sœurs (Québec) H3E 1N3
TEL : 514-288-9009
FAX : 514-288-9779
Info@vinsbalthazard.com

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

Retrouvez-nous sur le Web :



El Nido 2008 Jumilia D.O.



CIP: 12166956

Prix: 169,00\$

Surface: 32 hectares du vignoble de Monastrell et 12 hectares du vignoble de Cabernet-Sauvignon.

Situation géographique: Dans la Vallée d'Aragona à 10 km au nord de Jumilla. 750 à 850 m d'altitude. Le climat est continental.

Géologie du sol: Principalement de calcaire et une surface très rocheuse. Le sol est sableux aux racines des vignes

Encépagement: 70% Monastrell, 30% Cabernet-Sauvignon.

Âge moyen des vignes: 80 ans pour le Monastrell et 33 ans pour le Cabernet-Sauvignon.

Vendanges et vinification: Vendanges manuelles en cagettes de 12 kg. Sélection manuelle des grappes sur table de tri. Vinification traditionnelle en petites cuves.

Élevage: Élevé 24 mois en fûts de chêne neufs français et américains

DÉGUSTATION:

Robe couleur rouge pourpre.

Au nez, des senteurs explosives de bleuets, de mûre de Boysen, tabac de pipe, de réglisse et de graines de vanille.

En bouche, riche et ample, succulent et bien construit avec des arômes onctueux de fruits noirs confits accentués par des notes florales séduisantes et d'épices asiatiques. Finale ample, riche et une longueur impressionnante, avec un rappel de la mûre de Boysen et notes épicées.

Consommation: Vin qui se conserve de 15 à 20 ans

