

Bodegas Juan Gil

Espagne

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 Vera souhaite donc obtenir la meilleure qualité de raisin et de vin et ce, dans le plus grand respect de l'environnement.



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 :
Vinsbalthazard.com



Pedrera 2010



IP: 11482666

Prix particuliers: 15,45\$

Prix restaurants: 14,35\$

Situation géographique: Sur le flanc des Montagnes Cerezo, au nord-ouest de la région de Jumilla, province de Murcia au sud de l'Espagne. Climat méditerranéen extrême malgré la proximité de la mer, avec des différences de températures de plus de 25 degrés en une journée. Précipitations de seulement 300 mm par an.

Sol: Sol calcaire.

Encépagement: 90% Malvasia, 10% Moscatel.

Âge moyen des vignes: 5 ans.

Vinification:

La première étape est de séparer le jus des raisins sous contrôle méticuleux avant pressurage suivi d'un processus de clarification afin de nettoyer le jus. Le processus de fermentation commence en cuves d'acier sous une température contrôlée comprise entre 12 et 14°C. Processus de stabilisation et nettoyage final du vin qui sera ensuite embouteillé.

Dégustation: Ce vin est caractérisé par une belle couleur jaune-vert, avec un nez net et élégant. L'on retrouve des arômes floraux, de pamplemousse et quelques notes de vanille. Il possède également une belle acidité et possède une bonne longueur en bouche. Son intensité florale intense et son acidité équilibrée le rendent parfait pour accompagner les salades, les plats à base de riz, les fruits de mer et le poisson.

Durée de conservation: Jusqu'en 2013.

