



Juan Gil
BODEGAS

CIP: 10758325

Prix: 22,70\$

MONASTRELL SILVER LABEL 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.

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

ENCÉPAGEMENT: 100% Monastrell (Mourvèdre en France), cépage indigène du sud-est de l'Espagne.

ÂGE DES VIGNES: Moyenne de 40 ans

VINIFICATION: Rendement bas. Après les vendanges, les grappes sont vinifiées entières, fermentées et macérées pendant 25 jours dans des cuves d'acier inoxydable. Fermentation malactique en fût de chêne français (neufs) pour une durée de 12 mois.

ÉLEVAGE: 12 mois en fûts de chêne français.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur violet-noir profond. Au nez, des arômes explosifs de groseilles mûres, de fruits rouges et de notes fumées. Il est riche, puissant avec une attaque volumineuse. Une bouche enrobée de concentré de crème de cassis, il est soyeux avec une belle longueur et une belle persistance. Les tanins sont fins, mûrs à la fois souples et une structure bien présente.

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