



# Monastrell Silver Label, 2019

Bodegas Juan Gil - Gil Family Estate  
ESPAGNE, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, JUMILLA

Parfait pour les viandes sauvages et les petits gibiers.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Monastrell
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Moyenne de 40 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,6 g/l
SUPERFICIE	120 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur le flanc des Montagnes Cerezo, au nord-est de la région de Jumilla, dans la province de Murcia au sud de l'Espagne à 700 mètres d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	CRayeux et sableux recouvert de larges cailloux en surface et très pauvre en nutriments
VINIFICATION	Rendement bas. Vinification en grappes entières. Fermentation-macération 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.
DÉGUSTATION	Robe de couleur violet / noir profond. Au nez, des arômes explosifs de groseilles mûres, de fruits rouges et de notes fumées. En bouche, un vin riche, puissant et doté d'une attaque volumineuse. Le vin est soyeux et juteux, il enveloppe le palais de saveurs de crème de cassis. Une belle longueur et persistance accompagnées de tanins à la fois fins, mûrs et souples.
CONSOMMATION	Idéal avec un agneau braisé et sauce aux pruneaux. À boire ou à garder 6 ans suivant le millésime

CODE SAQ  
10758325

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
22.80 \$



## PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE  
(ROBER PARKER)  
92/100



JAMES SUCKLING  
92/100



JAMES SUCKLING  
\$15 WINES THAT  
TASTE LIKE \$50:  
MONASTRELL



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Depuis quatre 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 obtenir la meilleure qualité de raisin et de vin, et ce, dans le plus grand respect de l'environnement. Avec le temps, la famille a acquis plusieurs domaines en Espagne. Le but était d'aller chercher un grand patrimoine de vieilles vignes. Ils ont poussé à limiter leur empreinte environnementale en étant autosuffisant en électricité sur la majorité des vignobles. Toutes les vignes en cépage rouge de la famille Gil sont en conversion bio depuis plus de 3 ans. Les vins sont aussi vegans et sans histamine.