



Monastrell Silver Label, 2020

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	5,7 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 grappesentières. Fermentation-macération pendant 25 jours dans des cuves d'acier inoxydables. Fermentation malactique en fût de chêne français (neufs) pour une durée de 12 mois.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne français.

CODE SAQ
10758325

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
22.45 \$



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.