



Monastrell Vieilles Vignes Gold Label, 2021

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

Facile à boire et très bon rapport qualité prix pour des vieilles vignes.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Monastrell
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	4,6g/L.
SUPERFICIE	120 ha
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.
VINIFICATION	Travail bien fait à la vigne et un suivi complet de l'évolution du raisin pour obtenir une maturité optimale. Rigoureux contrôle de la température. Fermentation alcoolique pendant 14 jours à une température de 27°C en cuves inox.
ÉLEVAGE	4 mois en barriques de chêne françaises et américaines.

CODE SAQ
10858086

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
16.25 \$



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.