



Pasico, 2020

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

Un vin non boisé, sans prétention, parfait comme vin de tous les jours.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	85% Monastrell, 15% Syrah
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	4,2 g / L
SUPERFICIE	Domaine de 120 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se retrouvent au Nord-Est de Jumilla, à une altitude entre 700-800 mètres au-dessus du niveau de la mer.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols crayeux (Monastrell) et sols sableux (Shiraz)
VINIFICATION	Suivi complet de l'évolution du raisin afin d'obtenir une maturité optimale. Vendanges manuelles. Les raisins du Shiraz sont vendangés durant les deux premières semaines de septembre et ceux du Monastrell, durant les 2 dernières semaines de septembre. Fermentation en cuves inox avec un rigoureux contrôle des températures. Le jus est maintenu en contact des peaux durant tout le processus.
ÉLEVAGE	En cuves inox

CODE SAQ
12990152

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
13.20 \$



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.