

Castillo de Jumilla

par Bodegas Bleda



Information technique

- Vin rouge, Jumilla, Espagne
- DOP Jumilla
- Millésime: 2018
- Producteur: Bodegas Bleda
- Cépages: 50% Tempranillo, 50% Monastrell
- Agriculture biologique
- Taux d'alcool: 14.5%
- Fermentation en cuve d'acier inoxydable
- Potentiel de garde de 1 à 5 ans
- Servir entre 15 et 17 deg C

Description pour serveurs et sommeliers

Vin rouge fruité et généreux offrant des notes de fruits mûrs, facile à accorder avec une grande variété de mets et fromages.

Note de dégustation

Vin rouge d'un rubis profond. Au nez, il offre des notes de fruits mûrs, de baies et de réglisse. En bouche, il est très expressif avec des notes de fruits rouges qui sont en parfait équilibre avec son côté acide et ses tannins souples. La finale est élégante et savoureuse.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

fb.com/GrandCellier - @GrandCellier