



ESPAGNE DO JUMILLA " MONASTRELL 4 ROBLE " 2020 BODEGA ALCENO

Pays : Espagne
Région : Murcia
Sous région : Jumilla
Cépage(s) : 100% monastrell (mourvèdre)

Note de dégustation :

Vin rouge intense évoquant au nez des arômes de fruits rouges et noirs couplés à des notes épicées (poivre, cumin) et finement boisées. La bouche est corsée et charnue. Le boisé présent s'intègre bien à ce vin généreux dont la finale savoureuse persiste longtemps pour notre plus grand plaisir.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Plat gouteux, parfumé et épicé tel qu'un Chili con carne, un couscous ou des côtes d'agneau grillée

Commentaires du sommelier :

Une Monastrell d'exception, issue d'un vignoble non irrigué et donnant seulement de très faible rendement. Le vin est ensuite élevé 4 mois en barriques de chêne français et américain. Le résultat est un grand vin rouge finement épicé et boisé dont la bouche charnue s'accorde à merveille avec vos plats les plus parfumés. Son producteur, la Bodega Alceño est une entreprise familiale située au centre de Jumilla, en Espagne dans la région de Murcia. Elle fut la première entreprise vinicole de cette région, et ce depuis 1870. Aujourd'hui, le domaine appartient à la famille Bastida, des vigneron de La Mancha, qui utilise des techniques de vinification nouvelles et modernes. La symbiose entre ces progrès technologiques, l'expérience et le savoir-faire de professionnels exceptionnels traduit parfaitement le



Puissance

