



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Beau Bonhomme Jumilla DOP

ESPAGNE • MURCIA, JUMILLA DOP

CARACTÉRISTIQUES



CÉPAGE(S)

100 % monastrell, vieilles
vignes de 25 ans

FORMAT

750 ml

TYPE DE PRODUIT

Vin rouge

PRODUCTEUR

Vins Bonhomme

MILLÉSIME

2017

ALCOOL

14.5%

TAUX DE SUCRE

2.2 g/L



CODE SAQ
13284313

HISTOIRE

Beau Bonhomme, qui remporte un sourire avec son nom, est une continuation de la marque Bonhomme. Ce vin provenant de Bodegas Juan Gil vient ajouter une touche organique au répertoire. Beau Bonhomme est la création de l'image parfaite qui plaira au palais du consommateur de vin, avec un profil non conventionnel. Ou tout simplement pour une bonne gorgée et beaucoup de plaisir!

VINIFICATION

Ces vignes bio sont situées à 850 mètres d'altitude, sur des parcelles de sols calcaires et sablonneux couverts de pierres blanches et de couleur sable, apportées par le plateau de marbre situé à proximité. Vendanges manuelles, fermentation en cuves inox thermorégulées (25° C) durant 10 jours avec utilisation du système d'injection Pulsair. La fermentation malolactique, toujours en cuves inox, a ensuite lieu.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur violacée foncée et chatoyante, richesse et souplesse en bouche, saveurs corsées, tannins ronds, retour sur les petits fruits noirs et les épices, bel équilibre d'ensemble, texture veloutée, profondeur et finale bien persistante, axée sur la pureté du fruit.