



IMPORTATION  
ÉPICURIENNE

# Vins Bonhomme Beau Bonhomme

ESPAGNE • MURCIA, JUMILLA DOP

## CARACTÉRISTIQUES

### CÉPAGE(S)

100 % monastrell

### FORMAT

750 ml

### TAUX DE SUCRE

3,3 g/L

### PRODUCTEUR

Vins Bonhomme

### MILLÉSIME

2020

### ALCOOL

13.5%

### TYPE DE PRODUIT

Vin bio, Vin rouge, Vin vegan



CODE SAQ  
13284313

## HISTOIRE

Ce vin provenant de Bodegas Juan Gil vient ajouter une touche organique au répertoire des vins Bonhomme. 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.

## VINIFICATION

Les vignes utilisées sont de vieilles vignes de 25 ans. Vendanges manuelles, fermentation en cuves inox thermorégulées (250 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.