



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Vins Bonhomme La Bonhomme

ESPAGNE • VALENCE, DO

CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE(S)

100% Monastrell

FORMAT

750 ml

TAUX DE SUCRE

1.4 g/L

PRODUCTEUR

Vins Bonhomme

MILLÉSIME

2020

ALCOOL

12%

TYPE DE PRODUIT

Vin rosé



CODE SAQ
14035247

HISTOIRE

L'arrivée du La Bonhomme Rosé a permis de grossir les rangs de la famille Bonhomme. Élaboré soigneusement, en portant très attention aux détails, le vin est attrayant, à la fois rafraîchissant, subtilement fruité, floral et bien sec.

VINIFICATION

Les raisins égrappés, délicatement foulés, ont légèrement macéré avant d'être pressés. Seul le jus de goutte a été utilisé, le débouillage ayant lieu en cuve inox à une température de 10°C, durant 24 heures. La fermentation alcoolique s'est étalée sur deux semaines, à 15°C.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rose saumon pâle, la cerise fraîche au premier nez. Complexe en bouche, notre Rosé a des airs de monastrell en plus « léger », avec son bon goût de prune fraîche bien mûre, naturellement sucrée, et sa finale à la fois nette et croquante.

PRESSE ET MÉDAILLES

James Suckling | 90 points