

LUZON JUMILLA

Vinification et vieillissement

La fermentation varie entre six et huit jours à une température n'excédant pas 24/26 °C. Macération pelliculaire de deux à quatre jours.

Caractéristiques

Robe grenat-violet. Le nez offre des arômes intenses de fruit rouge mûr. Puissant et délicieux. Fruité, frais et charnu en bouche. Les tanins sont mûrs et ronds, l'acidité équilibrée laisse une sensation savoureuse et délicate.

Accords mets et vins

Ragoûts, poulet rôti, légumineuses, fromages semi-affinés.



Producteur

Bodegas Luzon

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

70 % Monastrell, 30 % Syrah

Pays / région

Espagne, Murcia

Appellation

Jumilla (DO)

Format

750 ml

Degré d'alcool

14,5 %

Température de service

16 à 18 °C

Pastille de goût

Aromatique et souple

Disponible dans ces provinces

- Québec