

Luzon Monastrell Organic

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Monastrell
Appellation	Jumilla (DO)
Producteur	Bodegas Luzon
Pays	Espagne
Région	Murcia
Format	750 ml
Degré d'alcool	14 %
Température de service	14-16 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité approvisionnement continu

Vinification et vieillissement

Les raisins sont cueillis dans leur pleine maturité, puis transportés à la cave où ils recevront l'attention nécessaire dans un domaine assurant une production biologique isolée. La fermentation varie entre six et huit jours à une température n'excédant pas 24 °C. Le jus macère sur peau durant deux à quatre jours.

Caractéristiques

Robe couleur cerise rouge intense au fond pourpre. Nez aux arômes de fruits rouges et aux accents floraux. Très fruité, frais en bouche et savoureux. Tanins tendres et mûres, acidité équilibrée et bonne persistance.

Accords mets et vins

Légumes en cocotte, porc et poulet grillé. Poisson blanc et bleu, tels que bar et daurade. Fromages à pâte molle, semi-affinés.

Code produit

Québec : 10985780

