



EL BONHOMME

Appellation: Valencia

Assemblage: 45% Monastrell 45% Cabernet Sauvignon & 10%
Forcallà.

Dans le El Bonhomme, la structure, la puissance et la finesse du cabernet-sauvignon se marient au fruité généreux et incroyablement séduisant du monastrell. Résultat : un rouge on ne peut plus harmonieux, classique et charpenté grâce au cabernet-sauvignon, et d'un fruité irrésistible avec les notes bien mûres de prune et de cerise apportées par le monastrell. En prime, des tannins finement texturés et une finale bien nette

Vinification & élevage

Macération préfermentaire à froid. Fermentation en cuves inox thermorégulées (23° C) durant deux semaines. Quatre à six mois de vieillissement dans du chêne français d'un an et de deux ans.

Dégustation:

Couleur rouge cerise foncé, des notes de fruits bleus et noirs au nez, avec une touche de bois français. En bouche, la cerise rouge abonde, on perçoit la prune aussi, la fraîcheur est indéniable, la texture est enveloppée, il y a de la minéralité. Mi-corsé, ce rouge subtilement boisé est en outre marqué par sa structure et sa persistance.

JAMES SUCKLING.COM

Vintage 2019: *James Suckling* 91 pts

Vintage 2020: *James Suckling* 90 pts


WINE ADVOCATE

Wine Advocate

Vintage 2023: *Wine Advocate* 90 pts

Vintage 2024: *Wine Advocate* 91 pts