



JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2020: *James Suckling* 91 pts

Vintage 2021: *James Suckling* 90 pts

BEAU BONHOMME ORGANIC

Appellation: Jumilla



Assemblage: 100% Monastrell vieilles vignes de 25 ans

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 & élevage

Vendanges manuelles, fermentation en cuves inox thermorégulées (25°C) durant 10 jours avec utilisation du système d'injection Pulsair. La fermentation malolactique, toujours en cuves inox, a ensuite lieu.

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.