



EL PETIT BONHOMME TINTO

BIOLOGIQUE



Appellation: Jumilla

Assemblage: 55 % vieilles vignes de monastrell de trente-cinq ans, 30 % garnacha et 15 % syrah, trois cépages traditionnellement cultivés en gobelet sous le climat rude du sud-ouest de l'Espagne

Il en va du Petit comme de tous nos autres vins : un charme immédiat et un excellent rapport qualité-prix. La qualité obtenue s'explique ici en grande partie par le rendement, naturellement bas dans Jumilla en raison de la rareté de l'eau. Dans le chai, nous appliquons la même politique du bon sens en favorisant une extraction ménagée, naturelle, sans remontage et donc à l'abri de l'air, pour obtenir une pureté de fruit exceptionnelle. Ce scénario idéal est rendu possible grâce à l'expertise accumulée au fil des générations chez Bodegas Juan Gil, où la vinification du El Petit Bonhomme se fait dans le respect de nos cépages et de notre philosophie de vieillissement

Vinification & élevage

Vendanges manuelles, macération préfermentaire à froid puis fermentation en petites cuves inox thermorégulées (230 C) durant deux semaines, suivies d'une fermentation malolactique en barriques de chêne français de 225 l pour le monastrell et la syrah, et en fût de chêne américain de 300 l pour la garnacha. En tout, le vin séjourne six mois dans le chêne.

Dégustation

Intense couleur cerise, nez d'épices, de prune, de thym et de romarin, avec une pointe d'herbe séchée. En bouche, les fruits noirs, le poivre blanc, le poivre noir et la groseille s'entremêlent, les tannins sont souples, la texture est fine, l'ensemble est rond, équilibré et persistant.

JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2019: *James Suckling* 91 pts

Vintage 2020: *James Suckling* 90 pts

Vintage 2021: *James Suckling* 90 pts

Decanter



Vintage 2019 & 2020 & 2021 : Silver Medal