

Mundo Organic Mundo Organic Monastrell Yecla 2020

BACCHUS
LE MAGAZINE DU VIN ET DE L'ART DE VIVRE

87 POINTS

“ COUP DE COEUR BACCHUS (Semaine du 20 novembre 2022)

Pour un vin offert sous la barre de 10 \$, bio en prime, c'est à peu près impossible de demander mieux. Quoique simple et léger, il faut admettre que c'est bien fait et que rien n'accroche. Dans cette gamme de prix, c'est l'un des meilleurs achats en matière de vin rouge toutes provenances confondues. Il faut dire que sur les 120 000 hectares de Monastrell dans le monde, 50 000 ha d'entre eux sont situés en Espagne et près de 300 hectares appartiennent à Castaño Bodegas qui produit cette cuvée. On peut donc affirmer que le Monastrell, ils connaissent ça. Avec ce vin d'entrée de gamme, ils nous proposent un vin pas compliqué, vif et fruité, digeste et polyvalent, qui révèle des arômes de bleuets, de framboises, de groseilles et de prunes, ponctués de subtiles notes épicées et d'anis. Un vin bien fruité, souple, frais et facile à boire.

Servir à 16 °C. Convientraux côtes levées barbecue, aux ailes de poulet épicées, à la dinde rôtie, aux burgers, aux fajitas au poulet, au filet de porc, au pâté chinois, ou au poulet grillé.

- Alain Lebel, November 2022

”



À propos de Bacchus

LE MAGAZINE DU VIN ET DE L'ART DE VIVRE

NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes -
Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie