



▲ Vacqueyras 750ML

Bonpas

Vino tinto.

Garnacha mayoritaria con Syrah y Mourvèdre.
15% de alcohol.

Crianza en barrica de roble francés durante 12 meses aproximadamente.

8 a 12 años de guarda.

Servir de 17 a 18°C



Rojo intenso con reflejos granate profundos.



Fruta negra madura, notas balsámicas, especias dulces, cuero y ligeros toques minerales.



Estructurado, potente, taninos firmes, gran concentración y final largo con elegante persistencia.



1. Rack de cordero con reducción de vino tinto.
2. Short ribs braseadas.
3. Risotto de hongos silvestres.
4. Barbacoa de borrego estilo Hidalgo.



▲ Cotes du Rhone 750ML

Bonpas

Vino tinto.

Principalmente Garnacha, Syrah y Mourvèdre.

14% de alcohol.

Parcial en tanques de acero inoxidable y crianza breve en barrica para redondear estructura.

5 años de guarda.



Rojo rubí brillante con matices violáceos.



Fruta roja madura (cereza, frambuesa), ligeras notas especiadas, toque herbal provenzal.



Entrada suave, taninos redondos, buena acidez y final especiado de intensidad media.



1. Tabla de quesos semicurados y embutidos.
2. Pollo rostizado con hierbas mediterráneas.
3. Pasta con ragù de carne.
4. Tacos de arrachera con guacamole y salsa tatemada.



▲ Cotes du Rhone Villages Plan de Dieu 750ML

Bonpas

Vino tinto.

Garnacha con Syrah y Mourvèdre.

14.5% de alcohol.

Crianza parcial en barricas de roble francés durante 8-12 meses.

5 a 8 años de guarda.

Servir de 16 a 18°C



Rojo profundo con ribete granate.



Fruta negra madura (ciruela, mora), notas de regaliz, pimienta negra y ligeros tostados.



Mayor estructura, taninos firmes pero pulidos, buena persistencia y final largo con notas especiadas.



1. Cordero al horno con romero.
2. Rib eye a la parrilla.
3. Estofado de res con vegetales.
4. Mole poblano con pechuga de guajolote.

Nota: Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes iconos.



Premium



Superior



Selección



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529



contacto@goodharvest.com.mx

Valle del Ródano Sur, Francia

Ubicada en el sureste de Francia, la región del Valle del Ródano Sur es una de las zonas vitivinícolas más antiguas de Europa, con tradición que se remonta a la época romana. El río Ródano ha sido históricamente una vía clave para la expansión comercial del vino francés.

Su clima es claramente mediterráneo, con abundantes horas de sol y la influencia del viento Mistral, que mantiene los viñedos sanos y favorece uvas concentradas y de maduración plena. Los suelos pedregosos y calcáreos que aportan estructura, intensidad y carácter mineral a los vinos.

En esta región se elabora principalmente la mezcla clásica del sur del Valle del Ródano conocida como GSM, que son las siglas de sus uvas emblemáticas - Grenache, Syrah y Mourvèdre - nace de siglos de tradición enológica. La Grenache aporta fruta madura y volumen, la Syrah estructura y notas especiadas, y la Mourvèdre profundidad y capacidad de guarda. El resultado es un vino equilibrado, intenso y gastronómico, con carácter mediterráneo, taninos firmes y excelente versatilidad en maridaje.

Bodega Bonpas

Tradición Monástica del Ródano

Bonpas tiene sus raíces en el siglo XIV, ligada a la histórica Abbaye de Bonpas, un antiguo monasterio cartujo ubicado cerca de Aviñón, en el corazón del sur del Valle del Ródano. Desde sus orígenes, el vino formó parte esencial de la vida monástica, sentando las bases de una tradición vitivinícola que continúa hasta hoy.

Actualmente, Bonpas forma parte del grupo cooperativo Cellier des Princes, reconocido por su experiencia en denominaciones emblemáticas del Ródano como Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras y Côtes du Rhône Villages. La casa combina métodos tradicionales con tecnología moderna, enfocándose en el respeto al terroir y la expresión auténtica de cada denominación.

