



Clos Martinet

Priorat DO, Mas Martinet Viticultors

Description:

Profile aromatique:

Une sélection rigoureuse des raisins donne régulièrement des rendements inférieurs à 20 hl/ha. Le Clos Martinet est élevé pendant 18 mois en chêne français. Un vin du Priorat extrêmement riche, chaleureux, très réussi, d'une fraîcheur et d'une finesse surprenantes.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Température:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Producteur: Mas Martinet Viticultors

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon

N° article: 0612215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Martinet

Priorat DO
Mas Martinet Viticultors

Herkunft: Espagne
Cépage(s): Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon
A boire: jusqu'en 2030
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.