



Manyetes

Priorat DOQ, Clos Mogador, Familia Barbier-Meyer

La puissance du Priorat combinée à la finesse de Barbier

Description:

Un Priorat marqué par des sols schisteux et la main magistrale de René Barbier. Intense et complexe, et d'une profondeur remarquable, avec des notes de fruits noirs, d'épices fines.

Profil aromatique:

Pourpre saturé aux reflets noirs. Mûres sucrées et raisins de Corinthe dans le nez minéral, avec des touches de prunes, ainsi qu'un souffle de pain d'épices et de poivre. L'attaque est puissante avec des tannins compacts et un extrait soyeux, les fruits noirs et bleus marquent à nouveau la bouche d'une magnifique ampleur et promettant d'énormes réserves, délicates notes de réglisse dans la finale veloutée. La puissance du Priorat se marie à la finesse de Barbier.

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: Clos Mogador

Elevage: 18 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Cariñena

N° article: 1660718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Manyetes

Priorat DOQ
Clos Mogador

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Cariñena
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
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.