



2016 Clos Mogador

Priorat DOCa, Isabelle & René Barbier

Une rareté du pionnier du Priorat

Description:

Le domaine "Clos Mogador" est situé sur les collines au-dessus de Tarragone, près de la côte nord-est de l'Espagne. Cultiver du vin dans cette région est un acte d'amour. Il faut travailler la vigne à la main et les rendements sont très faibles. Les sols de ces collines escarpées, souvent en terrasses, sont principalement composés d'ardoise. Les fissures de l'ardoise permettent aux racines de s'enfoncer profondément dans la terre à la recherche d'eau pendant la sécheresse des mois d'été.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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

Région: Priorat

Producteur: Clos Mogador

Notation(s): Score 20/20

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Cépage(s): 45% Grenache, 29% Carignan, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Référence: 0346716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Mogador

Priorat DOCa

Isabelle & René Barbier

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	45% Grenache, 29% Carignan, 16% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	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.