



## 2016 Clos d'Agon Tinto

Catalunya DO

**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:** Catalogne

**Producteur:** Mas Gil SL Unipersonal, Clos d'Agon

**Notation(s):**

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 43% Cabernet Franc, 37% Syrah, 13% Petit Verdot, 4% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon

**Référence:** 0674916

Bild folgt

Photo à venir

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Clos d'Agon Tinto**

Catalunya DO

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	43% Cabernet Franc, 37% Syrah, 13% Petit Verdot, 4% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.