



2018 Nelin

Priorat DOQ, Clos Mogador, René Barbier

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les tapas, les olives, le manchego avec de l'huile d'olive, le carpaccio de thon et les crustacés. Vous pourrez également le servir avec les poissons d'eau douce, les terrines de légumes et les biscuits apéritif.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Priorat
Producteur:	Clos Mogador
Notation(s):	Parker 96/100
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	Garnacha Blanca, Macabeo
Référence:	1684318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nelin

Priorat DOQ
Clos Mogador
René Barbier

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 96/100
Cépage(s):	Garnacha Blanca, Macabeo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés