



2015 Clos Martinet

Priorat DO, Mas Martinet Viticultors

Note de dégustation:

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 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:

Notation(s):

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: jusqu'en 2030

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

Référence: 0612215

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Martinet

Priorat DO

Mas Martinet Viticultors

Origine: Espagne

Notation(s):

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

Apogée: jusqu'en 2030

Elevage: 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
déguster.