



## 2018 Manyetes

Priorat DOQ, Clos Mogador, Familia Barbier-Meyer

### Note de dégustation:

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 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Priorat
<b>Producteur:</b>	Clos Mogador
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Cariñena
<b>Référence:</b>	1660718

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

Taille: A7 74x105

### **Manyetes**

Priorat DOQ  
Clos Mogador  
Familia Barbier-Meyer

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cariñena
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<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.