



## 2018 Com Tu

Montsant DO, Clos Mogador, René Barbier

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**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>	Montsant
<b>Producteur:</b>	Clos Mogador
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	Garnacha
<b>Référence:</b>	1100618

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

Taille: A7 74x105

### **Com Tu**

Montsant DO  
Clos Mogador  
René Barbier

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Garnacha
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<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 déguster.