

de wijnagent

Clos Monlleo.

	De Wijnagent over deze wijn: "Monlleo is de familienaam van Pere Sangenis' grootouders die eeuwen geleden al wijn produceerde in Priorat. De druiven komen van 50 jaar oude wijnstokken met lage opbrengsten. Het paradepaardje van het huis waarbij alleen het beste goed genoeg is. Kopen, wegleggen en openmaken op mooie gelegenheden met vrienden of familie, zoals ze dat bij Sangenis I Vaque doen."
	Druifsoort(en): 50% Grenache 50% Carignan
	Herkomst: Spanje, Priorat.
	Vinificatie: Fermentatie vindt plaats in ondergrondse keramische tanks, gevolgd door 18 maanden houtrijping op uitsluitend nieuwe Franse vaten.
	Smaak: > Rijp fruit, cassis, pruim, mint met tonen van cederhout, tabak, leer, specerijen. Een complexe wijn met mooi geïntegreerde tannines en levendige zuren.
	Wijn/Spijs: > Wildgerechten. > Vleesgerechten. > Harde kazen.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 30 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2012. > 15% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 16-18 graden. > Oplage: 2.000 – 3.000 flessen > Verkrijgbaar in diverse oudere jaargangen en formaten.

