

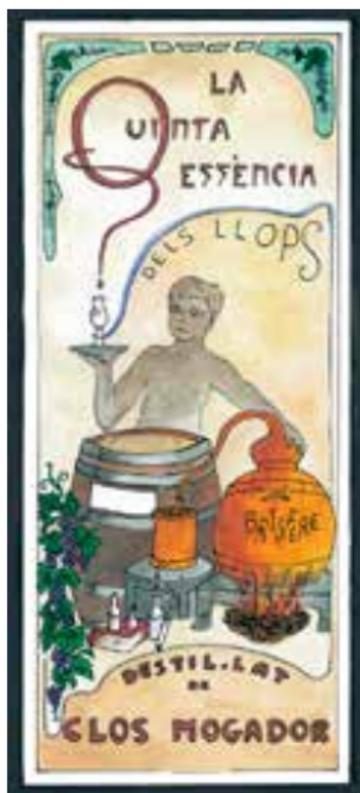


La Quinta Essència dels Llops

**DISTILLÉ DES LIES
DE CLOS MOGADOR**

**DISTILLÉ DE VIN DE
CLOS MOGADOR**

Camí Manyetes s/n • 43737 Gratallops
977 83 91 71 • closmogador@closmogador.com

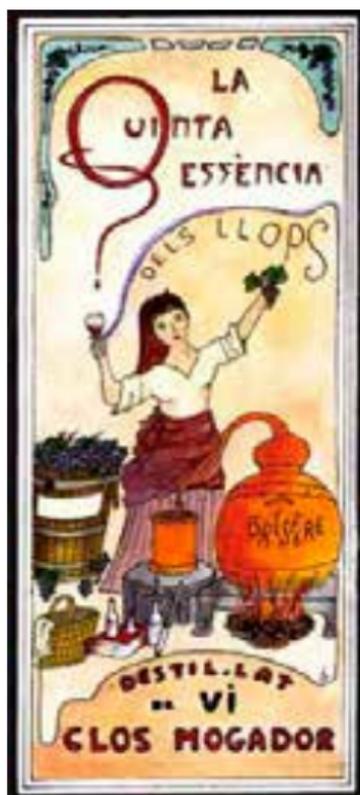


*Les lies de notre vin
sont tellement belles et
aromatiques que je n'ai pu
résister à la tentation d'en
extraire sa Quintessence.*

*René Barbier
Famille Barbier- Meyer*

La Quinta Essència dels Llops **DISTILLÉ DES LIES DE CLOS MOGADOR**

Eau de vie obtenue par la distillation des lies (Substances solides accumulées dans le fond des réservoirs après la fermentation et le vieillissement). Ces lies proviennent exclusivement des lies de notre vin CLOS MOGADOR.



A chaque vendange, l'équipe des vignerons, aux ordres de notre fils Christian, sélectionne par ordre de maturité chronologique les raisins du vignoble. Un autre groupe, à la cave, au ordre de René (notre fils aîné), choisit, grain à grain les meilleurs raisins pour l'excellence de notre vin . Avec les grappes écartées et rejetées pendant la 2° selection, nous vinifions un vin spécialement fruité. Avec cette fraîcheur harmonieuse, ce vin rouge sera distillé à la distillerie de notre "Llops" (Loup) symbole de notre village.

René Barbier

Famille Barbier- Meyer

La Quinta Essència dels Llops **DISTILLÉ DE VIN DE CLOS MOGADOR**. Eau de vie obtenue par la distillation de vin. Ce vin est vignifié exclusivement avec les grappes écartées pendant la 2^o selection de notre vin CLOS MOGADOR.



Marque : La Quinta Essencia dels Llops – Distillé de vin et de lies de vin de Clos Mogador.

Direction : BRISFERE SL. Mas de les Punxes s/n. 43775 Marça.

Dénomination social du produit : alcool de vin produit conformément à la réglementation CEE : CEE 1014/90 du Conseil du 24 Avril 1990.

Ingrédients : Alcool de vin, 42 % à une température de 20 ° C, et eau de source certifiée. Aucune addition de sucre ou d'autres produits chimiques n'est effectuée.

Description de l'emballage : bouteille de 50cl en verre de couleur verte avec bouchon de liège scellé avec une capsule alimentaire.

Remarques : Produit et mis en bouteille par BRISFERE SL.

Production annuelle : 1.000 bouteilles de 0,50 cl distillé de vin et 200 bouteilles de 0,50 cl. de distillé des lies du vin de la propriété Clos Mogador.

Procédé de fabrication : Le vin et les lies sont distillés dans un alambic en cuivre. La vapeur est divisée en colonne de cuivre multiple, condensée dans un réfrigérateur en acier inoxydable et récupérées dans un réservoir également en acier inoxydable.

L'ensemble du système est scellé par le Département des douanes et accises. Une fois examiné par les douanes et accises, l'alcool est dilué avec de l'eau de source de Mogador lentement pendant au moins 6 mois.

Caractéristiques physico-chimiques : Volume d'alcool de 42 %, ne contient pas de sucre ni aucun additif.

Couleur : incolore.