



Cirerets

Priorat DOQa, Bodegas Mas Alta

Priorat haut de gamme

Description:

Les vins de Bodegas Mas Alta naissent en harmonie avec la nature et concentrent dans leur goût toute la force des sols d'ardoise arides. Le Cirerets est cultivé sur une terrasse escarpée de schiste noir. Un vin de caractère avec un potentiel de garde, élaboré à partir des cépages carignan et grenache, puis élevé pendant 16 mois en barriques françaises.

Profil aromatique:

Rouge grenat brillant du disque jusqu'au centre. Bouquet intense de cerises rouges, de myrtilles et de groseilles. Les arômes d'herbes méditerranéennes romarin, thym et graines de fenouil sont portés par une minéralité schisteuse, ce qui lui confère harmonie et complexité. En bouche, les fruits noirs prédominent avec des nuances de cassis et de groseille, qu'accompagnent des touches éthérées d'écorce d'orange sanguine et de baies de genièvre. Les tannins souples et l'acidité précise promettent d'énormes réserves.

Accompagne idéalement:

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

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Espagne
Producteur:	Bodegas Mas Alta
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	15.5%
A boire:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	60% Grenache, 40% Carignan
N° article:	0454822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Espagne
Notation: Parker 93/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Cépage(s): 60% Grenache, 40% Carignan
A boire: jusqu'en 2038
Weinbau: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.