



Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Issu de remarquables sols schisteux au coeur du Priorat

Beschreibung:

Les vignes âgées, plantées sur les meilleures parcelles d'altitude aux sols schisteux escarpés, produisent des raisins concentrés pour cet assemblage du fameux domaine de Mas Alta. Le consultant Michel Tardieu et le vigneron Damià del Castillo Blaise mettent toute leur passion dans ce vin. Son opulence en bouche et son doux fruité si séduisant en sont la preuve. L'Artigas est le Priorat le plus célèbre et le plus apprécié de la gamme Movenpick.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat brillant aux reflets pourpres. Notes intenses de cerises noires, de mûres et de grenadine, sur des nuances florales et épicées. Nez opulent de pain d'épices, de biscuits aux noix et de mélasse, que viennent enrober de délicates notes de chocolat à la menthe et de pain aux figues. Belle chaleur, tannins parfaitement mûrs et légèrement granuleux, ainsi qu'une subtile douceur d'extrait dans la bouche corsée. Equilibre impressionnant et grande amplitude jusque dans la finale longue et intense.

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

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas Mas Alta

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0441620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft: Espagne
Notation: Parker 92+/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
A boire: jusqu'en 2033
Weinbau: Traditionnelle
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.