



## 2015 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Une rareté issue des coteaux abrupts du Priorat

### Description:

Des terrasses de schiste minéral, des pieds de vigne centenaires et un tandem d'oenologues remarquables, Michel Tardieu et Philippe Cambie, voici le secret de ce grand Priorat.

### Accompagne idéale:

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

### 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>	Priorat
<b>Producteur:</b>	Mas Alta
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	90% Grenache Noir, 10% Syrah
<b>Référence:</b>	0841115

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

Taille: A7 74x105

### **La Basseta**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	90% Grenache Noir, 10% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<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 décanner.