



2016 Cirerets

Priorat DOQ, 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.

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.

Pays d'origine: Espagne

Région: Priorat

Producteur: Mas Alta

Notation(s): Score 19/20

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 65% Grenache, 35% Carignan

Référence: 0454816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQ
Bodegas Mas Alta

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 65% Grenache, 35% Carignan
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
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.