



## 2011 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Ce vin rare provient du coffre aux trésors de la bodega

**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>	Bodegas Mas Alta
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

<b>Cépage(s):</b>	70% Carignan, 30% Grenache
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 6
<b>Référence:</b>	0841111075B6100

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

Taille: A7 74x105

### **La Basseta**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Origine:** Espagne

**Notation(s):**

**Traubensorte(en):** 70% Carignan, 30% Grenache

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

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** 16 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.5 %

**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.