2017 Els Pics

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat grandiose, produit par Mas Alta

Description:
Un Priorat pour une consommation facile tous les jours de la semaine. Originaire de l'arrière-pays barcelonais, il s'épanouit sur les hauteurs d'un paysage aride, marqué par de fortes variations de température entre le jour et la nuit. Avec Els Pics, l'œnologue de renom Michel Tardieu a créé une cuvée séduisante et fruitée qui s'harmonise parfaitement avec une multitude de plats corsés. Un Priorat équilibré avec beaucoup de caractère terroir à un prix très attractif.

Note de dégustation:
Pourpre-noir dense avec des reflets violets. Les mûres et les myrtilles dominent le bouquet épicé qui dévoile également du sureau noir et de la compote de prune, avec en arrière nez beaucoup de fruits primaires et l'incomparable minéralité du Priorat. Bouche fruitée avec à nouveau beaucoup de fruits noirs et bleus, milieu de bouche juteux revélant une agréable douceur rappelant les baies, un réel plaisir à boire malgré sa jeunesse, jusqu'à la finale veloutée offrant encore de nouvelles nuances.

Accompagne idéale:
Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Priorat
Producteur:	Mas Alta
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	45% Grenache Noir, 25% Carignan, 10% Syrah, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0495417

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Els Pics

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	45% Grenache Noir, 25% Carignan, 10% Syrah, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch