



2016 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Une trouvaille tirée du coffre aux trésors de Mas Alta

Description:

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

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux reflets violets-noirs. Bouquet sucré avec beaucoup de baies noires et de belles notes toastées de café, également de la liqueur de prune, de la gelée de sureau et une discrète note de genièvre en arrière nez, très complexe et absolument chaleureux. Bouche puissante et d'une ampleur unique, des tannins bien intégrés et une texture souple, des fruits noirs mûrs sous diverses nuances et des arômes torréfiés omniprésents rappellent le café et les pralinés, amplitude impressionnante et équilibre parfait. Peut rivaliser avec les meilleurs vins du monde.

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 19.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	90% Grenache Noir, 10% Syrah
Référence:	0841116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa

Bodegas Mas Alta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	90% Grenache Noir, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 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 déguster.