



## 2007 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Le summum absolu du Mas Alta et du Priorat

### Description:

Dans le nord de l'Espagne, Michel Tardieu et Philippe Cambie ont redéfini le Priorat. À partir de vignes cultivées en terrasses sur des sols schisteux, ces deux oenologues donnent naissance à des vins dont le caractère particulier est forgé par un climat doux et sec et une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit. Avec le La Creu, le duo signe un superbe vin haut de gamme.

### Note de dégustation:

Robe pourpre opaque, au milieu rubis. Nez profondément complexe, aux senteurs de chocolat aux raisins secs et de muffins au moka, souligné de figue, de prune et de mûre à maturité; ne cesse d'offrir de nouvelles senteurs. Chaleur dans la bouche à l'énorme extrait fruité; tendre fondu comme un Grange, fruits noirs concentrés, accompagnés d'arômes de café et de noix caramélisées; tanins parfaitement liés dans le milieu de bouche fondant; équilibre parfait. Un vin qui se savoure bien longtemps après la dernière gorgée.

### 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 20/20
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	50% Carignan, 35% Garnacha, 15% Syrah
<b>Référence:</b>	0441807

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

Taille: A7 74x105

### **La Creu Alta**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 20/20  
**Cépage(s):** 50% Carignan, 35% Garnacha, 15% Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**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.