



2017 Cirerets

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta

Priorat haut de gamme

Description:

Les vins des Bodegas Mas Alta sont produits dans le respect de l'environnement et leurs arômes libèrent toute la puissance sous-jacente des sols schisteux. Le Cirerets est par exemple issu de vignes cultivées en terrasses sur du schiste noir. Un vin de caractère doté d'un bon potentiel de garde, assemblage de Grenache et de Carignan. Il a été élevé 20 mois dans des fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Pourpre dense aux reflets noirs. Nez envoûtant de prunes sucrées et de cerises Amarena, avec également du chocolat aux raisins secs et du café noir torréfié. Attaque puissante d'une douceur incomparable avec des tannins parfaitement intégrés, un fruit noir concentré et de légères notes toastées de chocolat dans le milieu de bouche chaleureux, magnifique équilibre, beaucoup de fondant et une texture veloutée jusque dans la finale persistant plusieurs minutes.

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, Parker 93/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	60% Grenache, 40% Carignan
Référence:	0454817

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, Parker 93/100
Cépage(s):	60% Grenache, 40% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
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.