



2006 Melis

Priorat DOQ

Note de dégustation:

Rouge grenat pâle du centre jusque sur le disque. Nez expressif de baies des bois, de sureau et de myrtilles avec des touches de chocolat aux raisins secs, de pain aux figues, d'olives noires, ainsi qu'un délicat souffle minéral. Il est à son apogée et présente un palais puissant sur une douceur gourmande, ainsi que des tannins exceptionnellement bien intégrés. Magnifique mariage entre le terroir noble du Priorat et la maturité tirant sur le Porto de la garnacha. Un Priorat de première classe qui n'a été ni filtré ni collé.

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: Melis

Notation(s): Parker 91/100, Score 19/20

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5 %

Apogée: À l'apogée

Cépage(s): 62% Garnacha, 19% Cariñena, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah

Référence: 0674506

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Melis

Priorat DOQ

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 91/100, Score 19/20
Cépage(s):	62% Garnacha, 19% Cariñena, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah
Apogée:	À l'apogée
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 décanter.