



2018 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 2018 est le premier millésime à être certifié bio. Un vin de caractère doté d'un bon potentiel de garde, assemblé à partir de Grenache et de Carignan et élevé 17 mois dans des fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Violet profond avec des reflets rubis. Au nez, un bouquet attrayant de baies noires, bleues et rouges. Puis des notes d'herbes méditerranéennes tel que le romarin, le thym et les graines de fenouil sont portées par la minéralité qui rappelle l'ardoise ou le graphite. La bouche est dominée par les fruits noirs comme le cassis, mais on y retrouve aussi des nuances éthérées d'écorce d'orange sanguine, de genièvre et d'ortie jusqu'à la finale fraîche et persistante.

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):	Parker 95/100, Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	60% Grenache, 40% Carignan
Référence:	0454818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQ

Bodegas Mas Alta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	60% Grenache, 40% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Bio
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.