



2017 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat velouté issu d'une célèbre parcelle unique

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:

Pourpre impénétrable. Sureau noir et liqueur de prune dans le nez profond, puis du chocolat aux raisins secs et du tabac sucré. De la pression dans la bouche qui dévoile des tannins compacts et un extrait charnu, abondance de prune et de mûre, dominées par du pain d'épices et de la réglisse, montre d'énormes réserves, à la fois plein de caractère et séduisant.

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, Parker 92/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	95% Carignan, 5% Syrah
Référence:	0441817

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 19.5/20, Parker 92/100
Cépage(s):	95% Carignan, 5% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2039
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.