



2018 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Typique des coteaux schisteux du Priorat

Description:

Mas Alta est l'une des bodegas les plus renommées de Catalogne : le terroir est unique et le conseiller œnologique Michel Tardieu est une sommité internationale. Sur des sols de schiste arides et abrupts naissent de véritables fleurons du Priorat - comme l'Artigas. Sa richesse en bouche et sa douceur fruitée envoûtante sont absolument séduisantes.

Note de dégustation:

Grenat brillant aux reflets rouge cerise. Des arômes fruités intenses de cerises et de framboises alternent avec des notes de myrtilles et de mûres dans le nez à la douceur de pain d'épices, de cacao et de mélasse, avec des nuances de cerises au chocolat, de grenade et un souffle de pruneau en soutien. Palais souple d'une séduisante chaleur, aux tannins parfaitement mûrs, extrait fin. Magnifique équilibre et belle amplitude en bouche jusque dans la finale de baies noires.

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 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0441618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2031
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.