



2017 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Le fleuron issu des meilleurs sols schisteux du Priorat

Description:

Des terrasses d'ardoise minérales, des vignes jusqu'à 100 ans d'âge et un œnologue hors pair, Michel Tardieu, voilà le secret de ce grand Priorat. Expressif, merveilleusement ample et doux comme du velours.

Note de dégustation:

Violet opaque avec des reflets pourpres. De magnifiques arômes intenses, typiques de la région, jaillissent du verre. Des baies noires et rouges, des herbes méditerranéennes et des notes d'ardoise prononcées. L'attaque est puissante, avec beaucoup de fruité et une texture somptueuse et veloutée. La douceur de l'extrait, les tannins bien intégrés et les notes de fève de cacao et de bois noble grillé se complètent de façon ludique.

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 94/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	90% Grenache, 10% Syrah
Référence:	0841117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19/20, Parker 94/100
Cépage(s): 90% Grenache, 10% Syrah
Apogée: jusqu'en 2040
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.