



2019 Cirerets

Priorat DOQa, Bodegas Mas Alta (Bio)

Un chef d'oeuvre du Priorat

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. Issu d'une parcelle unique, le Cirerets est un bel ambassadeur du Priorat. Chaleureux et opulent, il est idéal pour se reconforter par une froide journée d'hiver.

Note de dégustation:

Pourpre saturé aux reflets rubis. Séduisant bouquet de baies noires, bleues et rouges, avec des notes d'herbes méditerranéennes, romarin, thym et graines de fenouil qui sont portées par une minéralité rappelant l'ardoise ou le graphite. Les fruits noirs tels le cassis dominent la bouche sur des nuances aériennes d'écorce d'orange sanguine, de genièvre et d'ortie jusque dans 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):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	60% Grenache, 40% Carignan
Référence:	0454819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQa
Bodegas Mas Alta (Bio)

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 60% Grenache, 40% Carignan
Apogée: jusqu'en 2034
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
décanter.