



2013 Coster de l'Ermita

Gratallops Priorat DOCa, Mas Igneus (Bio)

Ermita 2013, millésime sublime dans le Priorat

Description:

N'est produit que dans les années d'exception. La fermentation se fait exclusivement en fûts ouverts. L'élevage dure ensuite 18 mois environ, dans 90% de fûts de chêne français neufs et 10% de fûts américains.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 Igneus s.l.
Notation(s):	Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Carignan
Référence:	1139913

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Coster de l'Ermita

Gratallops Priorat DOCa
Mas Igneus (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Cépage(s):	100% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 décanner.