



2019 Rocallós

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Nouvelle interprétation de Mas Alta

Description:

Carlo Wismer, notre spécialiste de l'Espagne, a élaboré ce vin avec le vigneron Damià del Castillo Blaise. Leur but était de créer un vin qui corresponde parfaitement au goût des clients de Mövenpick. Le nom Rocallós, qui signifie perles de verre, illustre bien le caractère authentique, fruité et élégant de cet assemblage.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant aux reflets pourpres. Nez envoûtant de baies rouges, de grenadine et de liqueur de cerise, sur des touches de zeste d'orange blonde, d'herbes méditerranéennes et un souffle de fruits secs. En bouche, il est vif et souple, d'une élégance presque bourguignonne; délicat, mais d'une richesse capiteuse et d'une texture soyeuse. Des notes de baies des bois et d'épices chaudes, cannelle et muscade, mènent à une finale fruitée et persistante, empreinte de la minéralité froide typique du Priorat.

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 Alta
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	70% Carignan, 30% Grenache
Référence:	1138519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rocallós

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Carignan, 30% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2030
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 déguster.