



2019 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Issu de remarquables sols schisteux au coeur du Priorat

Description:

Les vignes âgées, plantées sur les meilleures parcelles d'altitude aux sols schisteux escarpés, produisent des raisins concentrés pour cet assemblage du fameux domaine de Mas Alta. Le consultant Michel Tardieu et le vigneron Damià del Castillo Blaise mettent toute leur passion dans ce vin. Son opulence en bouche et son doux fruité si séduisant en sont la preuve. L'Artigas est le Priorat le plus célèbre et le plus apprécié de la gamme Mövenpick.

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant aux reflets pourpres. Nez opulent et intensément fruité où la cerise et la framboise alternent avec la myrtille et la mûre, sur des notes de pain d'épices, d'amandes grillées et de mélasse, ainsi que des touches de chocolat à la menthe, de grenade et de jus de dattes. Palais juteux, doux et d'une belle chaleur, avec des tannins parfaitement mûrs. Magnifique harmonie et grande amplitude en bouche jusque dans la finale longue et intense.

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:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0441619

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 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 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.