



2013 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Produit par les stars montantes du Priorat

Description:

Dans le nord de l'Espagne, Michel Tardieu et Philippe Cambie ont redéfini le Priorat. À partir de vignes cultivées en terrasses sur des sols schisteux, ces deux oenologues donnent naissance à des vins dont le caractère particulier est forgé par un climat doux et sec et une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit. Avec le La Creu, le duo signe un superbe vin haut de gamme.

Note de dégustation:

Pourpre-noir impénétrable aux lueurs violettes. Nez à la fois complexe, gourmand et engageant aux senteurs de tarte aux prunes, de pralines, de mûres et de gelée de myrtilles. Puissant, compact et onctueux, ce vin au potentiel énorme marie admirablement la chaleur liquoreuse à la fraîcheur des petits fruits, les tannins sont mûrs et gras, la longue finale persistante s'accompagne de saveurs de mûres, de sureau et de café.

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 20/20, Guía Peñín 96/100, Parker 94/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	50% Syrah, 45% Carignan, 5% Grenache Noir
Référence:	0441813

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine: Espagne
Notation(s): Score 20/20, Guía Peñín 96/100, Parker 94/100
Cépage(s): 50% Syrah, 45% Carignan, 5% Grenache Noir
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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
décanner.