



## 2020 Rocallós

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Le secret du Priorat de Mas Alta

### Description:

Mas Alta, l'un des domaines viticoles les plus renommés du Priorat espagnol, a produit ce chef-d'œuvre en exclusivité pour les clientes et clients de Mövenpick. Avec sa chaleur et sa plénitude espagnoles, le Rocallós convient parfaitement à la période hivernale et apporte de la magie aux fêtes de fin d'année. Rocallós symbolise les sols rocailleux et arides du parc naturel du Montsant, où poussent les raisins de cet assemblage authentique, intense en fruits et riche en finesse.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Priorat
<b>Producteur:</b>	Mas Alta
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	Carignan, Grenache
<b>Référence:</b>	1138520

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Rocallós**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** Carignan, Grenache  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 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.