



## 2018 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat dans toute sa perfection, signé Mas Alta

### Description:

Michel Tardieu a redéfini les vins de la région du Priorat, au nord de l'Espagne. En collaboration avec le vigneron Damià del Castillo Blaise, il crée des vins caractéristiques qui reflètent magnifiquement cette région avec ses vignobles de schiste en terrasses, son climat doux et sec et ses différences de température marquées entre le jour et la nuit. Avec La Creu, les deux hommes ont réussi à produire un vin haut de gamme absolu.

### Note de dégustation:

Pourpre saturé et impénétrable aux reflets violets. Myrtilles, genièvre, tarte aux cerises et pralinés aux noix dans le nez exotique. Les arômes complexes et envoûtants se composent à la fois de petits fruits agréables comme les myrtilles et les framboises, ainsi que de baies noires complexes et presque mystérieuses. Le fruit est enveloppé d'une minéralité fraîche et de belles nuances toastées. Impressionnante intensité de fruit dans le palais compact, avec une interaction exceptionnelle entre une chaleur marquée et une impressionnante fraîcheur. Les tannins mûrs mais parfaitement dosés promettent un grand potentiel. Le fruit généreux et les notes d'ardoise "Licorella" typiques du Priorat se prolongent jusque dans la finale interminable.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Priorat
<b>Producteur:</b>	Mas Alta
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 96/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	30 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	100% Carignan
<b>Référence:</b>	0441818

## 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):** Guía Peñín 96/100, Parker 94/100, Score 19.5/20  
**Cépage(s):** 100% Carignan  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 30 Mois en Foudre  
**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.