



2020 Cirerets

Priorat DOQa, Bodegas Mas Alta

Inoubliable: le Priorat à l'état pur

Description:

Les vins des Bodegas Mas Alta sont produits dans le respect de l'environnement et leurs arômes libèrent toute la puissance sous-jacente des sols schisteux. Issu d'une parcelle unique, le Cirerets est un bel ambassadeur du Priorat. Chaleureux et opulent, il est idéal pour apprécier les moments de convivialité lors d'une belle soirée d'été.

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant du disque jusqu'au centre. Bouquet intense de cerises rouges, de myrtilles et de groseilles. Les arômes d'herbes méditerranéennes romarin, thym et graines de fenouil sont portés par une minéralité schisteuse, ce qui lui confère harmonie et complexité.

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 94+/100, Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	60% Grenache, 40% Carignan
Référence:	0454820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQa
Bodegas Mas Alta

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 94+/100, Score 19/20
Cépage(s): 60% Grenache, 40% Carignan
Apogée: jusqu'en 2036
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
décanter.