



2020 M de Mas Igneus

Priorat DOCa, Mas Igneus

Un chef d'œuvre de Gratallops

Description:

Daniel Cuesta Cantera, le jeune œnologue de Mas Igneus, sait comment faire s'épanouir les cépages internationaux dans le climat rude du Priorat et, avec son style, il a le courage d'y ouvrir de nouvelles voies. Les chais se trouvent à Gratallops, haut lieu du Priorat. Le M de Mas Igneus concentre la force et le soleil de la région pour offrir une explosion de notes fruitées, à la fois authentique et moderne.

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant aux reflets rubis. Nez intensément parfumé de cerises rouges, de framboises et de grenade, sur des notes de fruits à noyau comme la pêche et la prune. Groseille croquante, poivre vert et un soupçon de poudre de cacao doux-amer. Puissance fruitée et incomparable chaleur du Priorat dans la bouche ronde et pleine. Chaudes épices, cerises au chocolat et touches aériennes de romarin et d'eucalyptus dans le milieu juteux. Agréable équilibre entre le fruité gourmand et la minéralité schisteuse typique de la région. Délicate douceur d'extrait et beaucoup de fondant jusque dans la très longue finale

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.

Pays d'origine: Espagne

Région: Priorat

Producteur: Mas Igneus s.l.

Notation(s): Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100, Guía de Vinos Gourmets 95/100, Score 18.5/20

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: jusqu'en 2031

Cépage(s): 47% Grenache Noir, 20% Merlot, 14% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 6% Carignan

Référence: 1139820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

M de Mas Igneus

Priorat DOCa
Mas Igneus

Origine: Espagne
Notation(s): Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100,
Guía de Vinos Gourmets 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 47% Grenache Noir, 20% Merlot, 14% Syrah,
13% Cabernet Sauvignon, 6% Carignan
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 22 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.