



2020 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Issu de remarquables sols schisteux au coeur du Priorat

Description:

Les vignes âgées, plantées sur les meilleures parcelles d'altitude aux sols schisteux escarpés, produisent des raisins concentrés pour cet assemblage du fameux domaine de Mas Alta. Le consultant Michel Tardieu et le vigneron Damià del Castillo Blaise mettent toute leur passion dans ce vin. Son opulence en bouche et son doux fruité si séduisant en sont la preuve. L'Artigas est le Priorat le plus célèbre et le plus apprécié de la gamme Mövenpick.

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant aux reflets pourpres. Notes intenses de cerises noires, de mûres et de grenadine, sur des nuances florales et épicées. Nez opulent de pain d'épices, de biscuits aux noix et de mélasse, que viennent enrober de délicates notes de chocolat à la menthe et de pain aux figues. Belle chaleur, tannins parfaitement mûrs et légèrement granuleux, ainsi qu'une subtile douceur d'extrait dans la bouche corsée. Equilibre impressionnant et grande amplitude jusque dans la finale longue et intense.

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 92+/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0441620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 92+/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2033
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.