



2012 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

La fine fleur de Mas Alta

Description:

Dans le nord de l'Espagne, Michel Tardieu et Philippe Cambie ont redéfini le Priorat. À partir de vignes cultivées en terrasses sur des sols schisteux, ces deux oenologues donnent naissance à des vins dont le caractère particulier est forgé par un climat doux et sec et une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit. Avec le La Creu, le duo signe un superbe vin haut de gamme.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, intense au centre. Nez impressionnant aux parfums de cerises amarena et pruneaux sucrés, fruits noirs et pralines se conjuguent de façon extraordinaire pour créer de nouveaux arômes. L'opulence du fruit et la douceur gourmande des prunes se retrouvent au palais, tannins parfaitement fondus, magnifique équilibre entre la complexité et le plaisir en bouche, à la fois flatteur et plein de caractère, cerises noires bien mûres et fin chocolat 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.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Priorat
Producteur:	Bodegas Mas Alta
Notation(s):	Parker 96/100, Score 20/20
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Carignan, 35% Syrah, 5% Grenache Noir
Référence:	0441812

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): Parker 96/100, Score 20/20
Traubensorte(en): 60% Carignan, 35% Syrah, 5% Grenache Noir
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 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.