

2019 Selecció Especial Vinyes Velles

Priorat DOCa, Bodega Ferrer Bobet

Petite production issue des sols schisteux les plus pentus du Priorat



Description:

2019 Selecció Especial Vinyes Velles, Priorat DOCa, Bodega Ferrer Bobet, Priorat, Espagne (N° 13) Les raisins utilisés pour produire ce rare monocépage de Carignan sont issus de vignes centenaires cultivées sur les coteaux schisteux (ou «costers») typiques du Priorat. Les différents lots sont élevés séparément avant d'être assemblés, créant ainsi un vin épicé et élégant.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable aux reflets violets. De fascinantes nuances de myrtilles, de cerises noires et de baies noires sauvages s'expriment dans le bouquet aux chaudes notes d'épices et de bois précieux, sur des touches de touche de tabac à pipe et de feuilles d'automne. Impressionnante complexité d'arômes en bouche, sur une minéralité fraîche et schisteuse. La discrète note de barrique, les tannins délicats et l'acidité en filigrane s'harmonisent avec la chaleur et l'ampleur typiques du Priorat. Un magnifique émotion jusque dans la finale interminable.

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:

Ferrer Bobet

Notation(s):

Parker 96/100, James Suckling 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

100% Carignan

Référence:

1278219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Selecció Especial Vinyes Velles

Priorat DOCa

Bodega Ferrer Bobet

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 96/100, James Suckling 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100
Cépage(s):	100% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.