



2021 Rocallós

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat très confidentiel de Mas Alta

Description:

Mas Alta, l'un des domaines les plus réputés du Priorat espagnol, a réalisé ce chef-d'oeuvre en exclusivité pour Mövenpick Vins. Avec son tempérament espagnol, la cuvée Rocallós est parfaite pour l'hiver et apporte de la magie aux repas de fêtes. C'est au coeur du massif rocheux de Montsant que poussent les raisins de cet assemblage extrêmement fruité et raffiné.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant aux reflets pourpres. Nez stimulant de baies rouges croquantes, de jus de grenade et de liqueur de cerise, avec des notes aériennes d'écorce d'orange blonde et d'herbes méditerranéennes, ainsi que la minéralité froide typique du Priorat. En bouche, il est vif et d'une finesse presque bourguignonne; malgré sa délicatesse, il dévoile une richesse chaleureuse et une texture soyeuse. Les arômes omniprésents de baies rouges sauvages et de délicates touches de cannelle et de clou de girofle mènent à une magnifique finale qui laisse entrevoir les énormes réserves de ce Rocallós.

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 Alta
Notation(s):	Parker 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	70% Carignan, 30% Grenache
Référence:	1138521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rocallós

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Carignan, 30% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Bio
Elevage:	16 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 déguster.