



2019 Vinyes Velles

Priorat DOCa, Bodega Ferrer Bobet

Priorat d'altitude signé par un duo de vignerons

Description:

La Bodega Ferrer Bobet est née du rêve de deux amis de produire ensemble des vins du Priorat de haute qualité. Le domaine de Sergi Ferrer-Salat et Raül Bobet est situé à Porrera, dans l'une des zones les plus fraîches du Priorat, caractérisée par d'abrupts coteaux schisteux. Issu, comme son nom l'indique, de vieilles vignes dont les raisins sont récoltés à la main, le Vinyes Velles est transporté en douceur par gravité et élevé 15 mois en barriques.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé aux reflets violets. Bouquet fruité expressif de cerise noire, de myrtille et de mûre sauvage, sur des notes d'épices exotiques, de pétales de fleurs séchées, de graphite et de grain de moka torréfié. La magnifique chaleur du Priorat s'exprime en bouche, l'impressionnante richesse est portée par une minéralité fumée et schisteuse. Subtiles notes de barrique, de biscuits à la noix de coco et de bois précieux. Les tannins parfaitement intégrés s'unissent à une délicate acidité dans une merveilleuse harmonie.

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

Notation(s): Score 19/20, James Suckling 94/100

Elevage: 15 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2038

Cépage(s): 84% Carignan, 16% Grenache

Référence: 1278119



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vinyes Velles

Priorat DOCa Bodega Ferrer Bobet

Origine: Espagne

Notation(s): Score 19/20, James Suckling 94/100 Cépage(s): 84% Carignan, 16% Grenache

Apogée: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 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.