



2010 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Le summum absolu du Mas Alta dans le Priorat.

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:

Noir pourpre opaque. Nez exprimant la griotte, le pruneau, ainsi que le chocolat fin et l'amande caramélisée, rayonnant d'élégance. Bouche au tendre soyeux et exhalant la chaleur inimitable du Priorat. A la fois bien enlevé et doux, tanins ronds et plénitude impressionnante au palais, jusque dans la longue finale.

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):

Score 20/20

Elaboration:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

50% Carignan, 33% Syrah, 17% Grenache

Référence:

0441810

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):	Score 20/20
Traubensorte(en):	50% Carignan, 33% Syrah, 17% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	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 déguster.