



## 2014 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un joyau tiré du coffre aux trésors de la Bodega

### Description:

Des terrasses de schiste minéral, des pieds de vigne centenaires et un tandem d'oenologues remarquables, Michel Tardieu et Philippe Cambie, voici le secret de ce grand Priorat.

### Note de dégustation:

Le Basseta 2014 est une merveilleuse réussite, incroyablement doux et harmonieux dès le départ. Rouge rubis avec une touche de violet. Nez délicat et intense. Arômes agréables de mûres, de cerise, de cacao et de réglisse. Excellente combinaison de force, de douceur, de fruit et de fraîcheur. 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:** Mas Alta

**Notation(s):** Score 19/20

**Elevage:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2032

**Cépage(s):** 75% Grenache, 25% Cabernet Sauvignon

**Référence:** 0841114

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **La Basseta**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 75% Grenache, 25% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 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.