



2022 Rocallós

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat très confidentiel de Mas Alta

Description:

Mas Alta, l'un des domaines viticoles les plus renommés du Priorat espagnol, a produit ce chef-d'œuvre en exclusivité pour les clientes et clients de Mövenpick. Avec sa chaleur et sa plénitude espagnoles, le Rocallós convient parfaitement à la période hivernale et apporte de la magie aux fêtes de fin d'année. Rocallós symbolise les sols rocailleux et arides du parc naturel du Montsant, où poussent les raisins de cet assemblage authentique, intense en fruits et riche en finesse.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	70% Carignan, 30% Grenache
Référence:	1138522

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rocallós

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Carignan, 30% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Bio
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.