



## 2022 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Assemblage de virtuose dans le Priorat

### Description:

Pour le brillant oenologue Damià del Castillo Blaise et Michel Tardieu, consultant auprès des plus prestigieux domaines, l'Artigas est une histoire de cœur. Les raisins sont cultivés sur une parcelle d'exception plantée au pied du massif montagneux de Montsant. Tout le travail est réalisé à la main, aussi bien à la vigne qu'en cave. Un tel degré de dévouement et une telle passion ne laissent pas notre clientèle indifférente. L'Artigas est le Priorat le plus apprécié de la gamme Mövenpick.

### Note de dégustation:

Rouge grenat brillant avec des reflets pourpres. Nez opulent aux intenses notes de cerises noires, de mûres et de grenadine, sur des nuances florales et épicées, de pain d'épice, de biscuits aux noix et de mélasse, que vient enrober une délicate touche de chocolat à la menthe et de pain aux figues. Magnifique chaleur, tannins tendres et parfaitement mûrs, subtile douceur d'extrait dans la bouche puissante. Equilibre impressionnant et grande richesse jusque dans la finale longue et intense.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Priorat
<b>Producteur:</b>	Mas Alta
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	80% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Carignan
<b>Référence:</b>	0441622

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

Taille: A7 74x105

### **Artigas**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Carignan
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	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.