



2019 Coster de l'Ermita

Gratallops Priorat DOCa, Mas Igneus

Véritable joyau de la parcelle la plus en vue du Priorat

Note de dégustation:

Pourpre profond, reflets violets du disque jusqu'au centre. Bouquet envoûtant de petites baies noires ainsi que de cerises rouges juteuses, de pralinés aux noix et de pruneaux. Les arômes en constante évolution révèlent à la fois des baies des bois, mais aussi des petits fruits noirs comme le sureau et le cassis. Les arômes toastés et une belle minéralité enrobent à la perfection l'imposant fruit. L'intensité exceptionnelle se poursuit dans le palais compact. Alternance exceptionnelle entre une chaleur incomparable et une fraîcheur subtilement nerveuse. Les tannins imposants, mais parfaitement proportionnés, ainsi que la subtile acidité promettent d'énormes réserves.

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 Igneus s.l.
Notation(s):	Guía Peñín 94/100, Score 19/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Carignan
Référence:	1139919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Coster de l'Ermite

Gratallops Priorat DOCa
Mas Igneus

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Bio
Elevage:	15 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 décanner.