



2013 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Terroir unique au coeur du Priorat. Produit par les vignerons stars Michel Tardieu et Philippe Cambie.

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.

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 19.5/20
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	90% Grenache Noir, 10% Carignan
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0841113075B6100

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 19.5/20
Traubensorte(en): 90% Grenache Noir, 10% Carignan
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 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.