



## 2015 Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat plein de charme

### Description:

L'Artigas du domaine Bodegas Mas Alta compte parmi les références du nord de l'Espagne. Les sols schisteux pauvres et escarpés du Priorat donnent naissance à des vins emblématiques de la région tels que l'Artigas. Leur opulence en bouche et leur doux fruité si séduisant sont incomparables. Les deux consultants Michel Tardieu et Philippe Cambie parviennent encore et encore à produire des vins haut de gamme.

### Note de dégustation:

Pourpre-grenat intense aux reflets rubis. Belle douceur au nez avec des parfums de cerises au chocolat et de framboises bien mûres, de compote de prunes et de gelée de mûres, puis de délicates touches de violettes. La bouche est onctueuse avec un fruité magnifique et la chaleur incomparable du Priorat, cerises amarena et pralinés dans le milieu de bouche souple, bel équilibre entre le fruit gourmand et la matière charnue, douceur agréable et beaucoup de fondant jusque dans la longue finale persistante.

### 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 18.5/20

**Elevage:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2027

**Cépage(s):** 60% Grenache Noir, 30% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon

**Référence:** 0441615

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

Taille: A7 74x105

### **Artigas**

Priorat DOCa  
Bodegas Mas Alta

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 60% Grenache Noir, 30% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2027  
**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.