2014 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Le Priorat à la perfection

Description:
Michel Tardieu a redéfini les vins de la région du Priorat, au nord de l'Espagne. En collaboration avec le vigneron Damià del Castillo Blaise, il crée des vins caractéristiques qui reflètent magnifiquement cette région avec ses vignobles de schiste en terrasses, son climat doux et sec et ses grandes différences de température entre le jour et la nuit. Avec La Creu, les deux hommes ont réussi à produire un vin haut de gamme absolu.

Note de dégustation:
Pourpre impénétrable aux reflets violets. Le nez présente une profondeur incroyable avec ses parfums d'amandes grillées et de cerises noires, puis de café, de pain d'épices et de raisins secs. L'attaque puissante est veloutée et révèle la chaleur enivrante du Priorat, le milieu de bouche est onctueux et d'une ampleur exceptionnelle, avec des tannins fondus et à nouveau des arômes opulents de fruits noirs, puis de douces nuances toastées de barrique rappelant les pralinés et le chocolat au café, longue finale persistant plusieurs minutes. C'est un des très grands vins internationaux.

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 20/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	50% Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah
Référence:	0441814

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Creu Alta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	50% Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch