



2014 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Produit par les stars montantes du Priorat

Description:

Dans le nord de l'Espagne, Michel Tardieu et Philippe Cambie ont redéfini le Priorat. À partir de vignes cultivées en terrasses sur des sols schisteux, ces deux oenologues donnent naissance à des vins dont le caractère particulier est forgé par un climat doux et sec et une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit. Avec le La Creu, le duo signe un superbe vin haut de gamme.

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 envoiante 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

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
décanner.