



2015 Cirerets

Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta

Priorat haut de gamme

Description:

Les vins des Bodegas Mas Alta sont produits dans le respect de l'environnement et leurs arômes libèrent toute la puissance sous-jacente des sols schisteux. Le Cirerets est par exemple issu de vignes cultivées en terrasses sur du schiste noir. Un vin de caractère doté d'un bon potentiel de garde, assemblé à partir de 60% de Carignan et 40% de Grenache. Il a été élevé 16 mois dans des fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, noir au centre. Bouquet fruité opulent avec des nuances de chocolat aux amandes et de marmelade de cerises, de gelée de mûres et de gâteau aux prunes, abondance de fruits noirs et bleus que viennent souligner des notes toastées continues de caramel et de café. La bouche veloutée révèle un fruité exceptionnel et une douceur de Grenache envoûtante. C'est un vin riche mais irradiant d'élégance, charnu mais agréablement fruité, qui offre une ampleur inoubliable jusqu'à la dernière goutte. Le meilleur du Priorat par Michel Tardieu, le « charmeur » de Grenache.

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 19.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	60% Carignan, 40% Grenache
Référence:	0454815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cirerets

Priorat DOQ

Bodegas Mas Alta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	60% Carignan, 40% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2032
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.