



2015 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Une rareté issue des coteaux abrupts du Priorat

Description:

Des terrasses d'ardoise minérales, des vignes jusqu'à 100 ans d'âge et un œnologue hors pair, Michel Tardieu, voilà le secret de ce grand Priorat. Expressif, merveilleusement ample et doux comme du velours.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé avec des reflets violets. Bouquet fruité et expressif de cerise noire, de sureau et de mûre sauvage, sur des notes de crumble de prunes chaud, de cacao, de gelée de genièvre, de kirsch et de fève de moka torréfiée. Magnifique chaleur et impressionnante richesse en bouche. Les tannins magistralement intégrés se marient à la jolie acidité dans une texture douce et veloutée. La minéralité schisteuse typique de la région et les délicats arômes toastés s'unissent dans un équilibre parfait.

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:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	90% Grenache Noir, 10% Syrah
Référence:	0841115

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
Cépage(s): 90% Grenache Noir, 10% Syrah
Apogée: jusqu'en 2038
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
déguster.