



2016 La Creu Alta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat velouté issu d'une célèbre parcelle unique

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 différences de température marquées 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. Sureau noir et liqueur de prune dans le nez profond, puis du chocolat aux raisins secs et du tabac sucré. De la pression dans la bouche qui dévoile des tannins compacts et un extrait charnu, abondance de prune et de mûre, dominées par du pain d'épices et de la réglisse, montre d'énormes réserves, à la fois plein de caractère et séduisant.

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:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	70% Carignan, 25% Syrah, 5% Grenache
Référence:	0441816

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 19.5/20
Cépage(s): 70% Carignan, 25% Syrah, 5% Grenache
Apogée: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.