



## 2013 Coster de l'Ermita

Gratallops Priorat DOCa, Mas Igneus

Ermita 2013, millésime sublime dans le Priorat

### Description:

N'est produit que dans les années d'exception. La fermentation se fait exclusivement en fûts ouverts. L'élevage dure ensuite 18 mois environ, dans 90% de fûts de chêne français neufs et 10% de fûts américains.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, reflets violets du disque jusqu'au centre. Bouquet envoûtant de petites baies noires ainsi que de cerises rouges juteuses, de pralinés aux noix et de pruneaux. Les arômes en constante évolution révèlent à la fois des baies des bois, mais aussi des petits fruits noirs comme le sureau et le cassis. Les arômes toastés et une belle minéralité enrobent à la perfection l'imposant fruit. L'intensité exceptionnelle se poursuit dans le palais compact. Alternance exceptionnelle entre une chaleur incomparable et une fraîcheur subtilement nerveuse. Les tannins imposants, mais parfaitement proportionnés, ainsi que la subtile acidité promettent d'énormes réserves.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Priorat
<b>Producteur:</b>	Mas Igneus s.l.
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Carignan
<b>Référence:</b>	1139913

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Coster de l'Ermita**

Gratallops Priorat DOCa  
Mas Igneus

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Carignan
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.