



## 2019 M de Mas Igneus

Priorat DOCa, Mas Igneus

Découverte fruitée du Priorat

### Description:

Daniel Cuesta Cantera, le jeune œnologue de Mas Igneus, sait comment faire s'épanouir les cépages internationaux dans le climat rude du Priorat et, avec son style, il a le courage d'y ouvrir de nouvelles voies. Les chais se trouvent à Gratallops, haut lieu du Priorat. Le M de Mas Igneus concentre la force et le soleil de la région pour offrir une explosion de notes fruitées, à la fois authentique et moderne.

### Note de dégustation:

Grenat pourpre brillant aux reflets rubis. Cerises rouges, baies des bois et framboises dans le nez expressif aux notes de pêche, de prune et de gelée de groseille, sur un soupçon de cacao en poudre. Bouche ample et très fruitée, à la chaleur inimitable du Priorat. Milieu de bouche fluide aux arômes d'épices chaudes et de tarte aux cerises, avec un souffle de raisins secs. Agréable équilibre entre le séduisant fruit primaire et une minéralité typique de la région. Extrait tendre et juteux, beaucoup de fondant jusque dans la très longue finale.

### 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.

**Pays d'origine:** Espagne

**Région:** Priorat

**Producteur:** Mas Igneus s.l.

**Notation(s):** Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20

**Elevage:** 10 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio

**Vol. alcool:** 15.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2030

**Cépage(s):** 40% Cabernet Franc, 28% Grenache, 25% Merlot, 7% Carignan

**Référence:** 1139819

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

Taille: A7 74x105

### **M de Mas Igneus**

Priorat DOCa  
Mas Igneus

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Wine Enthusiast 93/100, Guía Peñín 92/100,  
Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 40% Cabernet Franc, 28% Grenache, 25%  
Merlot, 7% Carignan  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 10 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**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.