



2018 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Ce vin rare provient du coffre aux trésors de la bodega

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:

Violet impénétrable, reflets rouge grenat. Nez aux notes profondes typique de la région. Les nuances marquées d'ardoises noires enveloppent les baies noires et rouges, les épices exotiques et les herbes méditerranéennes. L'attaque est puissante et dominée par un fruit juteux, avec une texture ample et veloutée. La richesse, les tannins légèrement granuleux et la subtile acidité se marient parfaitement.

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):	Parker 95/100
Elevage:	28 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Grenache
Référence:	0841118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 95/100
Cépage(s):	100% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	28 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.