



2020 Els Pics

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat signé Mas Alta qui sait tout faire

Description:

Un Priorat pour une consommation facile tous les jours de la semaine. Originaire de l'arrière-pays barcelonais, il s'épanouit sur les hauteurs d'un paysage aride, marqué par de fortes variations de température entre le jour et la nuit. Avec Els Pics, l'œnologue de renom Michel Tardieu a créé une cuvée séduisante et fruitée qui s'harmonise parfaitement avec une multitude de plats corsés. Un Priorat équilibré avec beaucoup de caractère terroir à un prix très attractif.

Note de dégustation:

Rouge pourpre intense avec des reflets violets du disque jusqu'au centre. Bouquet aux belles notes complexes de mûres et de myrtilles, sur un soupçon de cassis. L'aromatique typique du Priorat se révèle dans les délicates épices, le sureau et de la tarte aux cerises. Palais au fruit concentré, avec une discrète minéralité et une touche de fines herbes méditerranéennes. Le milieu de bouche juteux révèle d'agréables nuances de baies des bois jusque dans la finale fraîche et fruitée.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Priorat
Producteur:	Mas Alta
Notation(s):	Parker 91/100, Score 18/20, Guía Peñín 91/100
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	50% Grenache, 40% Carignan, 5% Merlot, 5% Syrah
Référence:	0495420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Els Pics

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 91/100, Score 18/20, Guía Peñín 91/100
Cépage(s): 50% Grenache, 40% Carignan, 5% Merlot, 5% Syrah
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.