



2019 La Basseta

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Un Priorat grandiose signé Mas Alta

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:

Rouge pourpre saturé aux reflets violets. Bouquet fruité et ouvert de cerise noire, de baie de sureau et de mûre sauvage. Crumble de prunes chaud, cacao, gelée de genièvre, kirsch et fève de moka torréfiée. Impressionnante richesse et magnifique chaleur en bouche. Les tannins magistralement intégrés se marient à la subtile acidité dans une texture tendre et veloutée. La minéralité schisteuse typique de la région et les délicats arômes toastés s'unissent en un équilibre parfait.

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:	28 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Référence:	0841119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Basseta

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Bio
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 décanter.