



## 2012 Vinyes Velles

Priorat DOCa, Bodega Ferrer Bobet

**Note de dégustation:**

Rouge pourpre saturé aux reflets violets. Bouquet fruité expressif de cerise noire, de myrtille et de mûre sauvage, sur des notes d'épices exotiques, de pétales de fleurs séchées, de graphite et de grain de moka torréfié. La magnifique chaleur du Priorat s'exprime en bouche, l'impressionnante richesse est portée par une minéralité fumée et schisteuse. Subtiles notes de barrique, de biscuits à la noix de coco et de bois précieux. Les tannins parfaitement intégrés s'unissent à une délicate acidité dans une merveilleuse harmonie.

**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:** Ferrer Bobet

**Notation(s):**

**Elevage:** 15 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Cépage(s):** 70% Carignan, 30% Grenache

**Référence:** 1278112

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

Taille: A7 74x105

### **Vinyes Velles**

Priorat DOCa  
Bodega Ferrer Bobet

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** 70% Carignan, 30% Grenache  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 15 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.