



Artigas

Priorat DOCa, Bodegas Mas Alta

Assemblage de virtuose dans le Priorat

Beschreibung:

Pour le brillant oenologue Damià del Castillo Blaise et Michel Tardieu, consultant auprès des plus prestigieux domaines, l'Artigas est une histoire de cœur. Les raisins sont cultivés sur une parcelle d'exception plantée au pied du massif montagneux de Montsant. Tout le travail est réalisé à la main, aussi bien à la vigne qu'en cave. Un tel degré de dévouement et une telle passion ne laissent pas notre clientèle indifférente. L'Artigas est le Priorat le plus apprécié de la gamme Mövenpick.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat brillant avec des reflets pourpres. Nez opulent aux intenses notes de cerises noires, de mûres et de grenadine, sur des nuances florales et épicées, de pain d'épice, de biscuits aux noix et de mélasse, que vient enrober une délicate touche de chocolat à la menthe et de pain aux figues. Magnifique chaleur, tannins tendres et parfaitement mûrs, subtile douceur d'extrait dans la bouche puissante. Equilibre impressionnant et grande richesse jusqu'à la finale longue et intense.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

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

Produzent: Bodegas Mas Alta

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 80% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Carignan

Artikelnummer: 0441622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Artigas

Priorat DOCa
Bodegas Mas Alta

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 92/100, Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Carignan
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	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.