



ESPAGNE DO TARRAGONA ROUGE "LA CRESTA" 2023 (100% CARIGNAN) DOMAINE DE MULLER

Pays : Espagne
Région : Catalunya
Sous région :
Cépage(s) : 100% carignan

Note de dégustation :

La robe est pourpre soutenu avec des reflets violacés. Le nez est très fin, précis et original. Il évoque la cerise noire, les mures et les myrtilles. Il développe également des notes d'épices douces (clou de girofle), de pain d'épices, de poivre. Mais le plus étonnant est une bouche vive, tendue et hyper rafraîchissante. Un vin équilibré et vertical dont les tanins sont très délicats. Le génie d'Edouard Martorell réside ici dans la combinaison d'une parfaite maturité du fruit, d'une grande intensité et complexité aromatique

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Accord idéal avec un carpaccio de viande, un tataki de bœuf aux épices ou un magret de canard aux cerises.

Commentaires du sommelier :

La Cresta est un vin hors du commun, produit en toute petite quantité par le brillant œnologue et propriétaire, Edouard Martorell. Il s'agit d'un vin 100% carignan, provenant des vignobles du Mas de Barbera, situés à 500 mètres d'altitude dans le massif de l'Albiol (situé dans l'arrière-pays de Tarragone, juste à côté du Priorat). Les vignes sont cultivées sur des terrasses aux sols d'ardoise (Ilicorella) et capture de façon unique l'essence du terroir méditerranéen. Vinifié avec le plus grand soin et une intervention minimale, la Cresta est un vin précis, pur et vertical. Il se distingue par sa fraîcheur, son élégance et sa finesse. La fermentation est spontanée en cuves inox, suivie de 4 mois d'élevage sur lies fines en cuves ovoïdes en granit, puis d'un affinage en barriques de 700 litres (pas de bois neuf). Dans le verre, le



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

