



## ESPAGNE DOQ PRIORAT ROUGE " CIRERETS " 2021 BODEGAS MAS ALTA / BIO

Pays : Espagne  
Région : Catalunya  
Sous région :  
Cépage(s) : 70% grenache noir, 30% carignan



### Note de dégustation :

Belle robe pourpre sombre et intense. Le nez subtil et complexe illustre pleinement le travail colossal effectué pour nous offrir ce grand vin sophistiqué et raffiné. Les arômes de fruits noirs se mêlent à des touches de moka, des notes de bois luxueux et un soupçon d'épices. La bouche est dense, avec une magnifique trame tannique serrée et bien équilibrée par sa générosité et son fruité charmeur. Longue persistance et grand potentiel de garde.

Température de service : Entre 16 et 18 C°  
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Magnifique en accompagnement d'une belle viande rosée ou rouge grillée (entrecôte de boeuf, magret de canard), gibiers en saisons (steak de biche, gigue de chevreuil)

### Commentaires du sommelier :

Cirerets, provient de vignes vieilles de 50 ans et est une combinaison des deux cépages véritablement indigènes du Priorat: Garnacha et Cariñena. Un vin très bien équilibré avec des sensations de fraîcheur, d'élégance et d'intensité à la fois



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

