



CIRERETS 2008

Dernier né de la gamme des vins de Bodegas Mas Alta, CIRERETS est une cuvée basée sur l'encépagement historique du Priorat : Grenache / Carignan. Un vin qui séduit par sa fraîcheur, son croquant et sa finesse.

VIN

ASSEMBLAGE: 60% Grenache noir et 40% Carignan

PRODUCTION: 5.709 bouteilles et 100 magnums

VIGNE

EXPOSITION: - 70% de coteaux exposés Nord-est
- 30% de coteaux exposés Sud-ouest

TYPE DE SOL: - schiste ou "llicorel.la"

ALTITUDE: 450 – 650 mètres

RENDEMENT: 0,7 à 1,0 kg/cep

AGE DE LA VIGNE: entre 15 (Grenache) et 100 ans (Carignan)

ELEVAGE

Un élevage dure 16 mois dans des barriques françaises de l'Allier.

- 30% en barriques neuves
- 70% en barriques d'un an

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- Cette cuvée présente une très jolie robe profonde aux reflets brillants.
- Le nez développe des arômes de cerises et de crème de framboise.
- La bouche est ample, soyeuse avec du volume, sur des notes fruitées et minérales de schistes et d'épices rappelant les herbes fraîches du Priorat.

IDÉE DE PLAT D'ACCOMPAGNEMENT : « *Epaule de lapin confite à l'huile d'olive, râble rôti, blinis au thym citron et compote d'aubergines* » de l'auberge LA FENIÈRE à LOURMARIN.

TEMPS DE GARDE: 8 à 10 ans

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 - 18°C