



## CIRERETS 2009

*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: 7.400 bouteilles et 100 magnums

### VIGNE

EXPOSITION: - 70% de coteaux exposés Nord-est

- 30% de coteaux exposés Sud-ouest

TYPE DE SOL: schiste ou "llicorella"

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

- Belle robe rouge sang avec un disque couleur rubis.
- Au premier nez : fruits rouges frais délicats, puis à l'aération, le vin évolue sur des notes florales, puis minérales et balsamiques.
- En bouche, l'attaque est élégante, les tanins sont fondus. On apprécie le côté aérien et frais de ce vin. Le vin est tendu par une belle acidité. Belle longueur, on y retrouve la fraîcheur du fruit rouge mêlée aux notes florales du grenache.

**IDÉE DE PLAT D'ACCOMPAGNEMENT :** « Bœuf confit à la plancha, gratin de pommes de terre aux anchois, sauce aux melets » de l'auberge LA FENIÈRE à LOURMARIN.

**TEMPS DE GARDE:** 8 à 10 ans

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 16 - 18°C