



LA CREU ALTA 2009

Elaboré à partir de vignes centenaires de Carignan et d'anciennes vignes de Grenache, LA CREU ALTA est un véritable vin de terroir racontant l'histoire d'une culture : le Priorat. Ce vin est un mélange à la fois subtil et complexe de concentration, profondeur et finesse.

VIN

ASSEMBLAGE: 60% Carignan centenaire et 40% Grenache noir

PRODUCTION: 3.600 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: 350 - 550 mètres

RENDEMENT: 0,5 à 1,0 kg/cep

AGE DE LA VIGNE: Carignan : 100 ans et Grenache : 20 à 40 ans

ELEVAGE

Un élevage dure 18 mois dans des barriques françaises de l'Allier.

- 80% en barriques neuves

- 20% en barriques d'un an

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- Robe opaque au disque violet.
- Au premier nez, notes très intenses de moka associées au fruit noir. Puis, à l'aération, le vin évolue sur des notes minérales, d'herbes méditerranéennes évoquant le Priorat, des notes balsamiques...
- L'attaque est élégante et ample. Ensuite, les tannins apparaissent, avec une sensation de concentration et de souplesse rare. Puissance, volume et profondeur volubile. Longueur remarquable développant des arômes torréfiés, de fruits noirs.

IDÉE DE PLAT D'ACCOMPAGNEMENT : « Queue de vache désossée et farcie de moelle » du restaurant CELLER DE CAN ROCA à GIRONNE – Espagne.

TEMPS DE GARDE: 10 à 15 ans

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 - 18°C