

DEGUSTATION N°81

Inici 2016 / Merum Priorati

Priorat DOQ / 15%vol.

55% Grenache + 15% Carignan + 15% Syrah +

15% Cabernet Sauvignon

Viticulture héroïque



Rubis intense

Arômes définis d'intensité prononcée

Fruits rouges mûrs & cuits (fraise, cerise, framboise), fruits noirs (prune bleue, myrtille, mûre), épices (poivre noir, réglisse), minéralité (mine de crayon, granite, pierres), bois (grains de café, chocolat, fumée), herbes (herbes médicinales, sauge, herbes séchées) et vieillissement en bouteille (cuir, gibier, caramel)



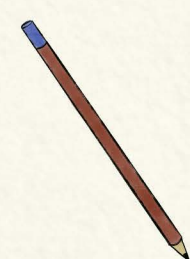
Sec, acidité moyenne(+), tanins moyens(+) encore rugueux mais veloutés, alcool fort, corps puissant, fin de bouche longue

Saveurs d'intensité prononcée : fraise, cerise, framboise, prune bleue, myrtille, mûre, poivre noir, réglisse, pierres, sauge, herbes médicinales, menthe, grains de café, chocolat, cuir, gibier et bacon



Excellent vin, fruité, épicé et concentré

Servir à 15-18°C



À boire ou à garder jusqu'en 2031



Hachis Parmentier de canard, moussaka d'aubergines, poulet aux cèpes et poivrons à l'huile d'olive, agneau grillé aux herbes provençales et aubergines, cheddar ou Saint Nectaire,...



Le saviez-vous ? La viticulture est héroïque à Priorat car les vignes sont plantées sur des pentes escarpées (5-60% d'inclinaison), appelées « costers ». Des terraces étroites obligent à faire tout le travail à la main.

