

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Bellesa Perfecta ?

Priorat DOQ

Franck Massard

**Région** : Catalogne, Espagne.

**Appellation** : Priorat DOQ.

**Domaine** : Franck Massard.

**Cépages** : 40% Carignan (Mazuelo), 60% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

**Millésime** : 2018

**À déguster jusqu'en** : 2028

**Robe** : couleur sombre, intense avec reflets roses.

**Nez** : friand, arômes de baies noires, de cacao, café, réglisse mais aussi fines notes florales (pivoine et rose).

**Bouche** : attaque d'un beau volume, ample, soutenue par une belle fraîcheur et une charmante expression de fruits rouges avec des tannins mûrs et fins. Finale gourmande et longue.

**Conclusion** : Un Priorat d'un style flatteur, récolté tôt pour conserver le croquant du fruit !

**Service** : 15-17°C, avec viandes rouges, grillades, poissons grillés, fromages.

La Grenache et le Carignan prospèrent ici sur des terrasses très escarpées où ils peuvent donner leur pleine mesure et restituer toute la fraîcheur et la minéralité de ce terroir très particulier, ce qui n'est pas toujours le cas dans cette appellation.

**Teneur en alcool** : 14.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 91066 75 2018 **Prix membre** : 19.00

**Prix catalogue** : 21.10