



ESPAGNE DO PRIORAT " CARINYENA "
2018 " LES SOLANES DEL MOLAR "
DOMAINE DE MULLER (100%
CARIGNAN)

Pays : Espagne
Région : Catalunya
Sous région :
Cépage(s) : 100% carignan (vieilles vignes)

Note de dégustation :

Belle robe pourpre profonde. Vin d'un grand raffinement au nez évoquant notamment des arômes toastés, des notes de moka et un boisé délicat avec quelques touches de torréfaction. Le fruit reste cependant bien présent avec des notes de mûres, de cassis et de cerises noires. En bouche, c'est un vin qui possède des tanins très fins, lisses et élégants. Malgré sa puissance, c'est un grand vin d'équilibre. Finale longue, complexe et intense.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rouges grillées (boeuf, canard, gibier) accompagnées d'un jus corsé et éventuellement épicé (poivre,...)

Commentaires du sommelier :

Un Priorat d'anthologie, rien de moins ! Sélection parcelle de vieilles vignes de Carignan (vignes plantées en 1975), " Les Solanes del Molar " c'est une cuvée ultra confidentielle puisque seules 800 bouteilles ont été produites. Sur ces terroirs d'ardoise et de schiste, la vigne donne un jus concentré et intense qui après vinification, sera élevé 14 mois en barriques de chêne français. Le résultat est époustouffant avec un vin riche, dense, doté de tanins ultra raffinés et d'un fruité irrésistible. Une réussite majeure ! Le premier millésime de ce vin est 2018.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

