



CELLER DE CAPÇANES

Montsant Mas Collet 2021

20,70\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	642538
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	18.01\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Catalogne
	Appellation	Montsant
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 50 %
	Cépage(s)	Grenache 30 %
	Cépage(s)	Carignan 20 %
	Pourcentage d'alcool	14,5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne américain et français
	Durée de vieillissement	9 mois
	Acidité totale	5.3 g/l

INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est dans le vignoble de Montsant, situé au sud du Priorat, que Celler de Capçanes a vu le jour en 1933 suite à l'initiative de cinq familles viticultrices. Le projet était de fonder une cave coopérative afin de rassembler les vignerons passionnés et dynamiques de la région pour montrer le meilleur de cette appellation. Une aventure humaine où la notion de " l'union fait la force " prend tout son sens.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe soutenue, le nez s'ouvre sur un panier de fruits mûrs, on y retrouve de la cerise, du cassis entremêlés avec des notes d'épices chaudes et une légère touche boisée. En bouche, la fraîcheur vient équilibrer la maturité du fruit et joue sur la persistance aromatique. Les tannins sont bien intégrés et fondants. Un vin de soleil qui trouve parfaitement sa place avec des grillades !

NOTES SUR LE PRODUIT

Température de fermentation contrôlée (26-29 ° C).

Maceration : 8 à 15 jours, les cépages sont vinifiés séparément.

Dégustation : 275-1346 (450) 275-1346 (450) 822-1363

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



Le vin passe 9 mois en fûts de chêne américain et français. L'élevage dur 6 mois en cuve pendant avant la mise en bouteille.


CELLER DE
CAPÇANES



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal