

## CELLER DE CAPÇANES

### Montsant Mas Donis 2022

21,40\$

\* Prix de détail suggéré



|    |                          |                             |
|----|--------------------------|-----------------------------|
| \$ | Frais de service         | 0,00\$                      |
|    | Code produit             | 14797495                    |
| 📁  | Agent                    | Noble Sélection             |
| \$ | Prix licencié            | 18.60\$                     |
| 📦  | Conditionnement          | 12x750ml                    |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Importation privée          |
| 📅  | Statut                   | Disponible                  |
| 🏷️ | Type de produit          | Vin tranquille              |
| 🚩  | Pays                     | Espagne                     |
| 📍  | Désignation réglementée  | Denominación de origen (DO) |
| 📍  | Région                   | Catalogne                   |
| 🏷️ | Appellation              | Montsant                    |
| 🍇  | Cépage(s)                | Tempranillo 30 %            |
| 🍇  | Cépage(s)                | Syrah 25 %                  |
| 🍇  | Cépage(s)                | Merlot 25 %                 |
| 🍇  | Cépage(s)                | Grenache 20 %               |
| %  | Pourcentage d'alcool     | 13.5%                       |
| 🍷  | Couleur                  | Rouge                       |
| 💧  | Sucre                    | Sec                         |
| 🔑  | Fermeture                | Liège                       |
| 🗑️ | Type de vieillissement   | Cuve inox                   |
| 🍷  | À boire                  | 3 ans                       |



#### 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

Robe rouge profond tirant sur le bordeaux. Au nez comme en bouche, des notes de fruits rouges mûrs se déploient sur la cerise et la fraise. Texture douce et fine qui se termine dans une finale bien fraîche!

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins sont vendangés à la main et son vinifiés séparément en cuve inox à une température contrôlée oscillant entre 22-25°C. Ils fermentent ensuite pendant 8 à 10 jours, temps durant lequel le jus subit une fermentation malolactique.

**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