



Mas Collet 2019

CHF 65.00 | 10 cl = CHF 2.17

Une robe violette impénétrable. Baies noires et rouges au nez. La cerise mûre et la mûre se détachent en bouche, avec des nuances légèrement épicées et des notes torrifiées et vanillées discrètes. Velouté sans paraître lourd, le vin est équilibré et harmonieux. La finale fruitée est agréable.

| | |
|-------------------------------|------------------------------------------------|
| Producteur | Celler de Capçanes |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Espagne |
| Région | Montsant DO |
| Appellation | DO |
| Millésime | 2019 |
| Format | 300 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2024 |
| Cépages | Samsó (Cariñena), Cabernet Sauvignon, Grenache |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 7001719 |
| Accord mets et vins | Pâtes, Tapas, Gibier, Agneau |
| Avis | Jancis Robinson 15.8/20 |



Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé 9 mois en barriques françaises et américaines.

