Mas Collet 2024

CHF 320.00 | 10 cl = CHF 2.67

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 torréfiées 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	2024
Format	1200 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Samsó (Cariñena), Cabernet Sauvignon, Grenache
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	7002014
Accord mets et vins	Agneau, Gibier, Tapas, Pâtes
Avis	Wine Spectator 92/100

Vinification

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

Histoire

Le petit village de 400 habitants de Capçanes se trouve dans le Montsant, juste à la frontière du Priorat. Dès 1933, les viticulteurs de Capçanes se sont regroupés en coopérative, comme c'était la coutume à l'époque. Ce n'est qu'en 1991 qu'une nouvelle voie a été empruntée : un changement radical de mentalité a conduit à une offensive de qualité qui a débouché sur l'introduction de barriques françaises et la production de vins casher pour la communauté juive de Barcelone.Le début du millénaire a ensuite donné un nouvel élan lorsque deux jeunes œnologues ont lancé, avec le vinificateur Jürgen Wagner, une ligne de vins en bouteille de haute qualité pour l'exportation. Aujourd'hui, Celler Capçanes est considérée comme l'une des coopératives viticoles les plus réputées au monde et est un fleuron de la région de Montsant.