



## Mas Collet 2019

CHF 221.00 | 10 cl = CHF 2.46

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	2019
Format	900 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	7001919
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.

