



Mas Collet 2021

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 | 2021 |
| Format | 1200 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2026 |
| Cépages | Samsó (Cariñena), Cabernet Sauvignon, Grenache |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 7002011 |
| Accord mets et vins | Pâtes, Tapas, Gibier, Agneau |



Vinification

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

