



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Celler Capcanes - Mas Collet Seleccio

Appellation : MONTSANT d.o

Cépage : 35% de grenache, 25% de Samsó 25%, de cabernet sauvignon , 15% de Tempranillo.

Région : Priorat

Vinification : Mas Collet est un vin rouge de la D.O. Montsant élaboré par la cave Celler de Capcanes. ce vin est un coupage des variétés Cariñena (45%), Cabernet Sauvignon (35%), Garnacha (15%), Syrah (2,5%) et Merlot (2,5%), qui sont toutes des variétés typiques de la région. Celler de Capcanes est localisée à Capcanes, Tarragona, et jouit du privilège d'être entourée de différents types de sols: calcaires, d'ardoise, de panal et d'argile. La particularité de ces derniers se ressent ultérieurement dans les vins. La vendange est manuelle et organisée pendant les mois de septembre et d'octobre. Les différentes variétés sont vinifiées durant tout le processus de manière automatique. Dans la cave, les grains de Mas Collet fermentent dans un premier lieu à une température contrôlée comprise entre 26 et 29°C de température. Le moût obtenu de Mas Collet macère par la suite de 8 à 16 jours. Avant de réaliser l'élevage, Mas Collet subit une fermentation malolactique dans des réservoirs dans un premier temps et dans des barriques dans un deuxième temps. Pour finir, Mas Collet repose environ neuf mois dans des barriques américaines et françaises de 1 à 5 ans d'ancienneté, moyennement toastées et légères. Avant de sortir sur le marché, Mas Collet termine de s'affiner en bouteille 6 mois de plus.

Dégustation : saveurs de cerise mûre; myrtilles; doux, bien intégré, boisé, arômes toastés; moyennement corsé; fruitée; douceur fine et mûre; bonne acidité; parfaitement équilibré; tanins ronds et mûrs; arômes de fruits mûrs en fin de bouche.

Accords : Agneau, entrecôte, gibier

Producteur : Joan M. Sabaté

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com