



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

CELLER CAPCANES - MAS DONIS - TINTO



Appellation : MONTSANT d.o

Cépage : 45 % Tempranillo, 35 % Grenache, 10 % Merlot, 5 % Syrah, 5 % Samsó (Carignan)

Région : Priorat

Vinification : Les raisins proviennent de vieilles vignes âgées entre 30 et 60 ans, plantées sur des sols argileux et granitiques situées en terrasses. Les raisins Mas Donis Negre, une fois qu'ils ont été récoltés, sont mis à macérer pendant 6 à 8 jours. Les deux cépages sont vinifiés séparément. La fermentation des raisins a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée d'environ 24-28°. Le moût de Mas Donis Negre passe alors par la fermentation malolactique, qui se déroule dans des cuves. Pour l'élevage, la Garnacha se trouve à environ quatre mois en barrique et la Syrah pendant trois à quatre mois en fûts de chêne français et américain. Après le vieillissement, on procède à l'assemblage final. Celler de Capcanes, situé dans le Priorat à Tarragone, produit des vins uniques et de haute qualité. Ceux-ci comprennent des vins cachers, spécialement développés pour la communauté juive.

Dégustation : Parfum de cerise liqueuse et de baies rouges, pain d'épice, tanins souples mûrs et un arrière goût agréablement rafraîchissant.

Accords : Poulet, barbecue

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