



## Rocas de Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Né sur un terroir de pierres, créé pour les grands moments

### **Beschreibung:**

Rocas de Seña est la version moderne et prête à déguster du légendaire Seña, né de la vision d'Eduardo Chadwick qui souhaitait hisser les vins chiliens au premier rang mondial. Cette cuvée, qui doit son nom au sol pierreux de la vallée de l'Aconcagua, allie la puissance des Andes à la fraîcheur du Pacifique. Ce second vin, produit à partir de cépages bordelais et méditerranéens et élevé pendant 18 mois dans des fûts de chêne français, affiche une forte personnalité et l'équilibre typique du millésime 2023 entre élégance et intensité.

### **Degustationsnotiz:**

#### **Accompagne idéalement:**

Parfait avec du carré d'agneau, une entrecôte et des aubergines grillées. S'accorde aussi très bien avec des empanadas au fromage, le pastel de choclo et l'asado.

#### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Chili

**Sous-région:** Vallée d'Aconcagua

**Produzent:** Viña Seña

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 35% Malbec, 21% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 14% Grenache, 9% Petit Verdot, 3% Mourvèdre

**Artikelnummer:** 1410623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Rocas de Seña

Valle de Aconcagua

Viña Seña

**Herkunft:** Chili

**Notation:** James Suckling 95/100, Decanter 94/100, Parker 92/100, Tim Atkin 94/100

**Cépage(s):** 35% Malbec, 21% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 14% Grenache, 9% Petit Verdot, 4% Mourvèdre

**A boire:** jusqu'en 2035

**Weinbau:** Traditionnelle

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.0%

**Servier:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.