



Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza, Michel Rolland

Assemblage velouté de Malbec à l'élégance typique des hauts plateaux

Description:

Au départ, dans les années 1990, le Clos de los Siete était un projet de Michel Rolland. Son objectif était de composer un assemblage de différents cépages qui dégage davantage de complexité, de personnalité et d'équilibre que d'autres vins argentins similaires. Aujourd'hui, il y est brillamment parvenu. Parfait pour accompagner un steak bien juteux, le Clos de los Siete est incontournable pour les amateurs de grillades!

Profil aromatique:

Rouge pourpre puissant jusqu'au disque. Nez enchanteur de baies sauvages noires et de tarte aux cerises, avec de subtiles notes de thym et de tabac à pipe. A la fois explosif et velouté en bouche, il révèle des arômes de gelée de mûres et de myrtilles, avec de discrètes nuances toastées qui enrobent harmonieusement le fruit généreux, ainsi que des touches de gousse de vanille, de noix de coco râpée et de framboise noire. Finale intense et expressive d'une grande longueur.

Accompagne idéalement:

Idéal avec un rôti ou ragoût de bœuf, un T-Bone steak, un gigot d'agneau ou un gratin d'aubergine. Vous pouvez également le servir avec des viandes braisées ou des pièces nobles au grill.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Argentine

Producteur: Michel Rolland

Elevage: 11 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 63% Malbec, 18% Merlot, 9% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Verdot

N° article: 0627522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentine
Notation:	James Suckling 93/100, Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	63% Malbec, 18% Merlot, 9% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.