



Clos de los Siete

Mendoza, Michel Rolland

Un cru de Michel Rolland issu de la vallée d'Uco, en Argentine

Beschreibung:

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. Fort de plusieurs décennies d'expérience, Michel Rolland est un véritable maître de l'assemblage. Parfait pour accompagner un steak bien juteux, le Clos de los Siete est incontournable pour les amateurs de grillades!

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre puissant jusque sur le disque. Merveilleux nez de baies noires sauvages et de cerises, sur des notes de croûte de pain et un soupçon de thym. A la fois explosif et velouté en bouche, il dévoile des arômes de jus de mûres et de myrtilles, sur de jolies nuances toastées qui ne dénaturent cependant pas le fruit, ainsi qu'un souffle de vanille et de réglisse; longue finale intense et expressive.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Argentine

Produzent: Michel Rolland

Elevage: 11 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 50% Malbec, 24% Merlot, 11% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Verdot

Artikelnummer: 0627519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentine
Notation:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Malbec, 24% Merlot, 11% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.