



Clos de los Siete

Valle de Uco 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. Aujourd'hui comme hier, son objectif a toujours été de composer un assemblage de différents cépages qui dégage davantage de complexité, de personnalité et d'équilibre que d'autres vins argentins similaires. Il y est brillamment parvenu. Fort de plusieurs décennies d'expérience, Michel Rolland est un véritable maître de l'assemblage. Le Clos de los Siete est tout à fait divin pour accompagner un steak bien juteux.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre puissant jusque sur le disque. Merveilleux nez de baies noires sauvages et de tarte aux cerises, sur de subtiles notes de thym et de tabac à pipe. A la fois velouté et explosif en bouche, avec des arômes de gelée de mûres et de myrtilles, sur de délicates nuances toastées qui habillent harmonieusement le fruit opulent. Un soupçon 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.

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 2031

Cépage(s): 55% Malbec, 16% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Franc

Artikelnummer: 0627520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentine
Notation:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	55% Malbec, 16% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2031
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.